

# 江西麻辣香锅培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 江西麻辣香锅培训                            |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司                       |
| 价格   | .00/个                               |
| 规格参数 |                                     |
| 公司地址 | 湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址） |
| 联系电话 | 15974140853 15974140853             |

## 产品详情

香锅归入香辣口感，但备受全国各地门客喜爱。听说，四川归入冲积平原，也归入平原区地区，体内湿气较重平常喜爱把一大锅菜的做法一器重各种各样调味品料炒起来吃，而每到有关键的顾客时，便会在平时吃的大铁锅烧菜中参与肉、海产品、禽畜、甚至野货，所分派的菜肴事先炸过也许过清煮过，可以消化吸收各种各样肉类食品和火锅配菜的美味，参与自身的调味品香气，混和起来之后，实际效果了“一锅香”。

香锅优点：

- 1、香锅以香辣为主导，其特点显着，口感一起，别的大家饭店无可比拟；
- 2、香锅消费团队一起，消费了解显着，无需和别的饭店共享客户资源；
- 3、香锅无需找大厨师，无需建杂乱的餐厅厨房，实际操作简单，注资小、盈利快；
- 4、香锅独门秘方，别人不容易盲目跟风，大型商场大、赛事小；麻辣干锅，四川菜的生产制造方法之一，始于成渝的地方，口感麻辣酱香。与火锅店和火锅较为，汤少，味更足；不要求自主点餐，菜肴分派相对性固定不动，可立即服用。在实际操作上，麻辣干锅比火锅店和中餐馆更加方便，占有餐厅厨房总面积小，因此遭受开阔消费者与出资人的喜爱。

长沙市食之味美食培训企业服务承诺：

- 1 老师傅亲自实际操作并理论创新，让学生边看、边听、边记笔记、边玩。
- 2 学生亲自实际操作，老师傅边上理论创新。
- 3 学生锻炼好后，亲自制做商品由老师傅品味达标，学生自觉得已把握有关技术性即可毕业。
- 4 本企业理论创新开店的流程、工作经验及有关事宜。

