

麻辣烫怎么做？

产品名称	麻辣烫怎么做？
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

一年四季吃麻辣烫的人就已经很不少,特别到了秋冬季节消费者就骤然多了起来。晚餐时分若想吃麻辣烫,不仅需要排队,有时甚至还得等很久,由此可见麻辣烫的受欢迎程度。有人说,小锅的麻辣烫吃的是情调,大锅的麻辣烫吃的是热闹,无论是情调还是热闹,在严夏或冷冬里,麻辣烫永远是人们心中那抹暖暖的阳光,热乎乎的感觉温暖全身。

麻辣烫起源四川,是平民化食物,没有什么烹调讲究,把青菜和鱼肉,细细穿在签子上,一股脑儿往滚沸汤里推,互相沾染彼此味道。只有学到真技术,才能在市场竞争中取得优势,不被社会淘汰,实现创业价值,所以曾食坊餐饮培训学院随时实践创新,进行品质改良和升级,提供新麻辣烫技术,免除学员后顾之忧。

麻辣烫其主要的特点就是其自身无可不烫,无味不有,味美价廉。从而深受广大消费者的喜爱,麻辣烫的优势在街头巷尾的这些小小的麻辣烫,没有豪华的装修、没有名贵的菜品、没有笑得跟花一样的餐厅领班、甚至连一块像样的招牌都没有,几张桌子,两个灶台,满地的竹签,就这样天天围着一圈子人,吃得有滋有味,忘乎所以。那感觉就是一个字:“爽”!

长沙麻辣烫培训真正的小本创业,千元投资万元回报走在各地夜市的大街小巷,我们随处可见大大小小的麻辣烫、串串香店子,红漆的矮方桌、小凳子和热气腾腾的一锅红汤。特别是夜幕降临,那一家家火锅店、夜市摊点等人头攒动,热闹非凡。凡是天上飞的、地下跑的、水里游的、树上结的等无不可烫,无不能涮。海带、土豆、肉片、羊肉、花菜、莴笋、毛肚、香肠、鱿鱼、冬瓜、黄腊丁、贡菜、海白菜、魔芋、黄花、藕、空心菜、排骨等等无论荤素,几毛钱一串,朋友家人三三两两围着小桌

学习麻辣烫技术_四川麻辣烫技术培训流程：1、麻辣烫原材料(香料)的识别和选购。
2、麻辣烫调料、香料和油料的选择和应用。
3、各类菜品原料加工技术，荤菜码味和保存技术，菜品串签和装盘技术。
4、麻辣烫高汤原材料的选择、熬制和保管技术。5、麻辣烫底料配制、炒制和保存技术。
6、麻辣烫汤料调制、兑锅技术和味型调整技术。7、麻辣烫红油辣椒制作和保存技术。

麻辣烫是四川火锅的前身，也可以说是火锅简装版，肉和菜穿竹签上，放翻滚红汤中，吃时一抓一大把，筷子一掬，菜坠落香油碟中。麻辣烫是方便的美食，没有豪华装饰，没有贵重菜品，甚至连像样招牌都没有，2个灶台，几张桌子，满地竹签，每天围一圈人，吃得有滋有味。根据顾客口味调制麻辣烫，操作方便，味道更佳。

长沙曾食坊我们的培训方式由老师全程陪同学员实际操作，包教包会，教会为止，提供终身的技术指导。老师现场演示---学员亲自操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析。带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！精诚合作，共创未来！

麻辣烫可谓是麻辣火锅的前身，也可说是火锅的简化版。不同的是，把肉和菜都穿在竹签上，吃的时候，将一大把竹签穿起的肉和菜放进翻滚的红汤中，正宗的吃法可不是一串一串的吃，而是一抓一大把，用筷子一掬，菜就纷纷掉落香油碟中，然后大快朵颐！除此之外，麻辣烫与火锅所使用的食材在一般无二，麻辣烫与火锅大的不同就是简便快捷。

培训内容：

川味麻辣烫底料的熬制，红汤，白汤的配置与保存，其它地区麻辣烫口味的调整方法等。风味酱的配制，风味碟配制，各类店型的经营方式等。

不限制学习时间，包教包会，学会为止，一般学习1-3天，根据学员接受能力而定。

教学安排：

实际操作：1、专项老师一对一现场教学操作，学员从旁学习和观摩；2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；

教学流程：1、麻辣烫原料及香料的特点及作用；2、麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；

3、清油麻辣烫底料的炒制方法；4、牛油麻辣烫底料的炒制方法；5、清香型麻辣烫底料的炒制方法；6、浓香型麻辣烫底料的炒制方法；7、不同麻辣烫味型的调制技术；8、老油的清洗、提炼技术；9、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；10、常见味碟制作技术；11、高汤的制作技术；12.菜品搭配禁忌；13.麻辣烫店选址技巧；14.开店的注意事项及成则；15.免费传授开店技巧与经营方法。

三、市场盈利分析：

麻辣烫是当前市场全天气系列很火很火的一个项目，据开店的学员反馈，生意非常火爆；麻辣烫店好开在商场、步行街等人口聚集处，店面在40-60平米左右，开设6-8种口味，迎合不同人群喜好，按照市场价每份低15元，扣除每份原材料人工水电房租税务=10元，每份纯利润：5元，日人流量200人，日净利润200人×5元=1000元，月纯利润：1000×30=30000元，年纯利润：30000×12=360000元（低），而且开这个店，不可能只卖麻辣烫，在配其他产品卖，年纯利润基本上可以保持在35w-40w之间，保证半年即可回本；