

# 老益阳麻辣烫培训 湖南麻辣烫小吃培训

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 老益阳麻辣烫培训 湖南麻辣烫小吃培训      |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校         |
| 价格   | .00/个                   |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

## 产品详情

### 老益阳麻辣烫培训 湖南麻辣烫小吃培训

来红星鹏飞培训学校学美食小吃技术、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求

### 麻辣烫培训内容

1. 实操课：麻辣烫的各种中草药的识别处理及采购方法。
2. 实操课：麻辣烫的高汤和红汤+底料的熬制技巧。
3. 实操课：麻辣烫的海鲜类+肉类+蔬菜类制作成型等实际操作。
4. 实操课：麻辣烫的秘制配方和飘香酱的配制。
5. 实操课：麻辣烫的配方传授及手法和火候掌握。

### 培训过程

实操课：培训过程先从选材开始到切工，秘方的配制，制作的全部过程等等。

都有师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止！

### 培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--4天左右，视个人情况而定。公司承

诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

麻辣烫是食物的平民化归宿。青菜和鱼肉，被细细地穿在了签子上，一股脑儿地往滚沸的汤里推，真正是赴汤蹈火。没有什么讲究的烹调过程，它们就这样被人类搅和在一起，互相沾染了彼此的味道，再也不能分开。