

麻辣烫技术转让培训

产品名称	麻辣烫技术转让培训
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

曾食坊串串香领域里有三多:学习培训多，店多，喜欢吃的人也多，规定学好自主创业的也多。

这个培训学校无论你怎么说，来过她们培训学校的都讲好，应是每一个学生到他那培训学校去学习,他都很用心的从零的教你,包含在开实体店运营管理上碰到困难他都协助你,使你事半功倍.殊不知别的培训学校是否有这要打问候了.学习培训的老师傅他自己不但是把握了纯正的麻辣烫配方和技术性，并且不断在科学研究改善秘方，让其越来越操作更便捷，品质更有确保。因此，要参与麻辣烫培训的人都需要用心挑选参与学习培训的企业是彻底必须的。

长沙市食之味麻辣烫培训:

- 1、串串香原材料及香辛料的特性及功效；
 - 2、串串香原料的鉴别、评定、生产加工及应用；
 - 3、辣椒油麻辣烫底料的炮制方式；
 - 4、串串香各种各样调料的制做技术性；
 - 5、辣椒油、大骨汤、熬料的详尽做法
 - 6、普遍菜肴的制做、存放、冷藏技术性；
 - 7、菜肴配搭忌讳；
 - 8、麻辣烫店开店选址方法及开实体店的常见问题
- 1.叙述串串香的发展历程及基本知识。

- 2.解读调味料的功效及归类、选材、配制及生产加工。
- 3.麻辣烫底料的配置及熬料方式。
- 4.串串香禽产品类、海产品类、蔬菜原材料的解决做法。
- 5.串串香各种各样原材料的烫制步骤及方式。
- 6.火锅店串串香、碗装串串香、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫的四种运营模式和方式。
- 7.机器设备器材购置方式和规定。

学习培训种类

香肠、串猪的血、串肉丸子、腊肠、串虾丸、串紫菜、串水豆腐、串菌类、串西兰花、串大白菜、串油麦菜、杏鲍菇、串香干、串鸭胗、串辣椒、玉米棒子、油炸豆腐、磨芋、莲藕、蔬菜、菌类、豆油皮、西蓝花、鸡蛋、马铃薯、鱼片、冬瓜、四季豆、泡面食用碱。

串串香是始于四川、广为流传上千年的地区特色美食，也叫串串香火锅。关键的特性便是其本身没法不烫，无气味不有，进而备受众多顾客的钟爱。在气候潮湿多雪的川蜀地域，长时间辛勤劳动的船夫和纤夫，砌成厨房灶台，撑起来陶罐，因地制宜，拔些山野菜，放进麻椒、朝天椒等调味品，涮烫食之。

既可充饥，又可散寒、去湿气。之后这类烹煮涮烫食品类的风俗习惯得到承袭，之后发展趋势变成我们在街头巷尾常常见到的串串香了。