

江西麻辣香锅技术培训

产品名称	江西麻辣香锅技术培训
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

香锅美味，并且口味多种多样，十分合乎顾客的口感，但也并不是一切一家店都有着着好的口味，挑选一家纯正香锅培训班学习技术性很是重要。百味滋长期设立辣香锅技术培训，一直坚持不懈质量为本，用心选择每一款食物，以川香为主导，聚集了麻辣酱香的口味，变成了现阶段备人气值的特色美食之一。

学习培训时间：

教师从零讲课，随到随学,学好截止。不限定学习时间，一般5-8天上下，视个人情况而定。

【香锅培训计划】

1：辣椒油制做

第一步，关键系统学习怎么使用八角/茴香/毕拨/丁香花/白蔻/砂仁/麻椒/良姜/辣椒干/黄奶油/食用调和油/郫县豆瓣酱等食物熬料香锅专用型辣椒油。这儿关键学习培训把握熬料技巧、方法、时间、熟度等。

2：原材料解

第二步，关键系统学习各种菜肴的解决。这儿关键学习培训把握各种菜肴的清理、净制等知识。

3：菜肴炮制

第三步，关键系统学习各种菜肴的炮制。这儿关键学习培训把握烹调方法、方法、熟度等知识。

【课程计划】

集中学习：1.技术性解读、原材料了解、原材料特性、材料采购等.2.新项目技术性详尽批解，包含原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。

示范性解读：1.技术教师从零课堂教学.2.教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

自身实践活动：1.学生备原料，教师边上督导检查.2.学生实际操作全部步骤，制做出制成品，教师边上督导检查。

尽管香锅归属于香辣口感，但备受全国各地顾客钟爱。味儿十分美味可口，并且口感各种各样，多种多样食物可随意配搭，能够达到大部分人的食欲爱好，烹制时间较短，3~五分钟就可以起锅服用，是许多年青人钟爱的一种微餐馆。