

# 麻辣烫培训学校,学麻辣烫技术培训班

产品名称	麻辣烫培训学校,学麻辣烫技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

## 产品详情

麻辣烫培训学校,学麻辣烫技术培训班

麻辣烫串串香培训内容：

禽肉类：串羊肉 串鸡脯 火腿肠 串肥肠 串肚片 串猪血 串鸡血 串鸡心 串肉丸 香肠 串鸭胗等

水产品：串鱼片 串鱼肠 串鱼泡 串蟹棒 串鱼丸 串海带 串鱿鱼 串墨鱼 串青虾 鹌鹑蛋 串豆腐等

蔬菜类：串蘑菇 串菠菜 串千张 串白菜 串生菜 金针菇 串干子 串藕片 串茄片 串青椒 玉米棒等

创新川菜：特色烫菜系列 豆泡镶肉 黄金酥肉 白云滚肉 水晶面皮 八宝蛋 肉末扎皮等。

麻辣烫串串香培训要点

- 1.讲述麻辣烫的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.麻辣烫底料的配制及熬制方法。
- 4.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.麻辣烫各种材料的烫制流程及方法。

6.火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫的四种经营模式和方法。

7.设备器具采购途径和要求。

8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法

麻辣烫串串香培训增值服务

1.找店服务、店面布局、装修指导。

2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。

3.提供千家成功店铺供您参考。

4.代理招生，做分导平台必将增值。

5.地域保护，保持区域竞争力。

6.提供千家成功店铺供您参考。

7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。

8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

麻辣烫、串串香，海鲜烫，味道好坏关键在于涮烫底料的配制。本系列重点传授烫底料的配制方法及整个操作工艺过程。英佳尔中心秘制底料配方，采取几十种调料、药材配置而成，麻辣鲜香味具有，强烈诱惑口舌，堪称一绝。小投入，高回报，创业好项目

英佳尔麻辣烫串串香培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

英佳尔麻辣烫串串香培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。