

孝感小吃培训机构培训麻辣菜技术

产品名称	孝感小吃培训机构培训麻辣菜技术
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

更多关于红星鹏飞特色小吃技术的相关信息请拨打以上咨询热线。

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

欢迎各位创业朋友前来报名，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学。

麻辣菜是经过加工或焯水处理后的原料通过配好的卤汁、红油凉拌、熏烤、油炸等制作而成的菜肴。一般可分为卤菜、凉拌菜、香辣油炸三大类。麻辣熟食是三大类中的香辣油炸类。麻辣熟食注重的是闻着香、吃着或麻或辣，香辣美味；麻辣熟食可以作为酒店、餐厅的配菜，也可以作为夜宵、零食等；保留香辣的**特色，让麻辣熟食更加脆、酥，令人回味无穷。

培训要点：

- 1.麻辣熟食的材料、设备的认知；
- 2.麻辣熟食的准备工作；
- 3.麻辣熟食的制作步骤及实操；
- 4.麻辣熟食制作完成后的调味等。

培训品种：卤鸡，卤鸭，卤鸭爪，卤猪头肉，卤猪耳朵，卤牛肉，卤猪脚，卤大肠，卤鸡翅，卤鸭翅，盐水鸡，盐水鸭，泡风爪，红卤，白卤，啤酒烤鸭，芝麻烤鸭，等等。

做街头小吃挣不挣钱？答案是很挣钱！在夜市上或者在市场上有很多卖小吃的，生意火爆，一不用交房租，二工作时间短，还不用办什么营业执照，这是其一。

其二：快餐小吃是中国餐饮业态中常见的品类。根据《中国餐饮报告2018》的数据显示，2017年全国的所有餐馆中，快餐小吃店占了总数的“大半壁江山”，388万的门店数量比排在后面的9大品类加起来都多。在外卖领域，快餐小吃也是稳居位的销量王，订单量占比超过70%。相信来到本校的你，也很可能是一位快餐小吃店老板吧。