

# 荆州培训做麻辣烫小吃技术

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 荆州培训做麻辣烫小吃技术            |
| 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

### 麻辣烫培训内容

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

### 训课程安排

#### 理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

#### 示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

#### 自我实践：

- 1.自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

#### 实际操作内容

- 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、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、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。