

教学圆桌麻辣烫

产品名称	教学圆桌麻辣烫
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

教学圆桌麻辣烫

麻辣烫高利润是行业内都知道的，通常纯利可达到70%以上。其实麻辣烫的做法是早期火锅的延伸，小火锅、冒菜、串串香等都是大同小异，但是有一点是相同的，那就是汤底也叫锅底，必须用药材调料加上调味料来炒底料，还要制作高汤，这两个步骤是相当重要的。麻辣烫生意对店面要求来说并不需要很旺的店铺，也许你看到那个不起眼的巷子里生意都是爆满，也许你看到装修的并不好的店面老桥台娘忙的不亦乐乎，也许只是摆摊也是座无虚席.....

长沙曾食坊培训的麻辣烫师傅会详细教学做麻辣烫秘诀配方，从理论到实践来制作麻辣烫产品，为你详细讲解做麻辣烫所需要用到的原料及设备，并实践操作麻辣烫的做法及配方，让您真正懂得怎样做麻辣烫。麻辣烫的底料和配方、麻辣烫秘诀不保留！毫不保留！

主要内容：

- 1、识别各种中草药、香料、调料、原料的特点及作用。
- 2、按资料配方比例称制好各类原料，炒制底料。
- 3、麻辣烫底料配方中高汤、及做生意时如何配制，配料比例，汤底时时该注意事项。
- 4、各类粉、面选购技巧、泡制方法。

- 5、麻辣烫培训实操各类青菜、荤菜购买技巧及如何加工、串制、保管、保鲜技术。
- 6、实操红汤麻辣烫的做法、白汤麻辣烫制作技术，以及根据不同地区味型的调制技术。
- 7、麻辣烫培训实操客人点菜后，如何操作，一步步操作，直到做出一碗香飘万里的麻辣烫出来。
- 8、麻辣烫秘诀菜品搭配禁忌。
- 9、开麻辣烫店面选址技巧。

培训种类有哪些：

素串：菠菜，圆白菜，油菜，生菜，香菜，土豆片，豆皮，鹌鹑蛋，魔芋，粉丝，宽粉，脆皮豆腐，娃娃菜等

荤串：肉丸，虾丸，蟹丸，各种火锅涮丸类、虾丸等

想学麻辣烫的技术，就来长沙曾食坊小吃培训学校，味道，保证每个学员轻松学习，满意而归，创业指导，圆您一个创业的梦！长沙曾食坊培训各种美食小吃，价格优惠，师傅手把手培训指教，学一项送一项，一人缴费，两人学习，包教包会！欢迎咨询！

开麻辣烫店经营方式：

- 1、学做麻辣烫后可以可开店，客人自己用篮子选好菜，一个个为客人烫的方式经营。
- 2、学做麻辣烫后可以以关东煮、串串香的小吃车方式专卖串串
- 3、学做麻辣烫后可以自助式，2米*1.2米的不锈钢车，四周围坐客人，中间大盆放串串的经营方式。
- 4、学做麻辣烫后可以冒菜、砂锅麻辣烫的方式经营
- 5、学做麻辣烫后可以小火锅，鸳鸯锅，锅涮自助火锅的方式经营