

堰培训学做麻辣烫小吃技术

产品名称	堰培训学做麻辣烫小吃技术
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

项目介绍

麻辣烫，是川渝地区有特色，也能代表"川味"的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，遍及大街小巷。麻辣烫是四川的民间小吃，是众多百姓智慧的结晶。

而实际上，麻辣烫的精髓不在于煮，而在于汤料。它是用七日以上之陈汤，当日先做调料，用布囊包裹，浸入其间，致之于釜，待沸腾，依蛋、丸及各种食材下锅烫熟之快慢，依次放入，作七八成熟即捞起，再取调羹将蒜泥姜末佐之，在上面撒少许熟芝麻，一碗色香味俱佳的上等美味就做成了，令人食指大动。麻辣烫看起来娇嫩欲滴，闻起来浓香四溢，尝起来辣气却是愈演愈烈，直至意犹未尽，不得不望辣兴叹矣，不得已而弃之。

培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你的四川麻辣烫技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

培训详情

培训内容

四川麻辣烫技术培训

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.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。

实操内容

1、麻辣烫的原料选购和前期处理。

2、全套配菜，配料的采购及前期处理。

3、麻辣烫的详细制作和火候掌握

4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。

5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

1、老师一对一的实战示范，讲解技术；

2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。

3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；

4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；

5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。