

# 常州武进学做麻辣烫技术培训

产品名称	常州武进学做麻辣烫技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

常州武进学做麻辣烫技术培训，学麻辣烫技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习麻辣烫技术；麻辣烫在常州如雨后春笋一般迅速的扎根，特别是那些人流动量大的菜场、早市、商业区。很肯定的是那些麻辣烫的小店主都受了很好的利润回报，吃过麻辣烫的人都应该知道，麻辣烫之所以味道好吃，其主要的制作秘诀就在于汤底的制作，汤底做的好，才能充分的将麻辣烫的精髓展现出来。

做麻辣烫生意3大优势：

- 1、麻辣烫营养丰富。风味独特，色香味美。深受广大食客喜爱。
- 2、麻辣烫制作讲究技巧、火候等。工艺严谨，制作工艺上极为精良。调味讲究。看起来娇嫩欲滴，闻起来浓香四溢，吃起来又麻、又辣、又鲜、又爽。口感醇厚，香辛料味渗入食材中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要调制。
- 3、麻辣烫属于大众风味。利息低，物美价廉。利润大，深受消费者欢迎，制作不受限制。

麻辣烫培训内容：

- 1、麻辣烫原材料(香料)的识别和选购。
- 2、麻辣烫调料、香料和油料的选择和应用。
- 3、各类菜品原料加工技术，荤菜码味和保存技术，菜品串签和装盘技术。
- 4、麻辣烫高汤原材料的选择、熬制和保管技术。

- 5、麻辣烫底料配制、炒制和保存技术。
- 6、麻辣烫汤料调制、兑锅技术和味型调整技术。
- 7、麻辣烫红油辣椒制作和保存技术。

常州武进学做麻辣烫技术培训，学麻辣烫技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习麻辣烫技术；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，可谓是川渝地区城市的一道亮丽风景。麻辣烫是民间小吃，是众多百姓智慧的结晶。