

# 骨汤麻辣烫培训 益阳麻辣烫培训 麻辣烫培训学校

产品名称	骨汤麻辣烫培训 益阳麻辣烫培训 麻辣烫培训学校
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

骨汤麻辣烫培训 益阳麻辣烫培训 麻辣烫培训学校

### 创业优势

近年来，改革的春风吹遍了大江南北。有人学会了“麻辣烫”手艺，摆起了摊。开始寥寥无几，却不想这“麻辣烫”实在诱人，可谓星星之火，可以燎原，并一发而不可收拾。

麻辣烫在很多的闹市区内，只要天不下雨，大街上便人声鼎沸，十分热闹。这时，有急忙赶路的、有等公交车的、有三五成群闲逛的、热闹的街市，要数小吃为兴旺。沿着街边，一排接一排的小吃品种繁多，琳琅满目。老板笑脸相迎，殷勤周到；顾客来来往往，喜笑颜开。在众多的小吃中，风味独特的“麻辣烫”麻得你嘴皮木，辣得你舌头麻。即使在寒冬，也“烫”得你汗流浹背，心花怒放、便紧紧的锁住了人们的味蕾。

## 曾食坊麻辣烫培训项目种类

### 荤菜类

鹌鹑蛋、鱼丸、肉丸、香肠、牛百叶、猪肺、猪血、火腿肠、猪肠、灌肠、虾丸等等

### 素菜类

生菜、白菜、空心菜、菠菜、苋菜、豆腐、日本豆腐、藕片、腐竹、冬瓜、萝卜、土豆、竹笋、金针菇、香菇、花菜、豆芽、海带、韭菜、油豆腐、豆皮、豆干、木耳、香菜、西蓝花等等

### 教学内容

麻辣烫技术概述；

各类原料优劣的鉴别；

设备、工具认识；配料存放技术；

菜品搭配禁忌；红油炼制技术；

底料炒制和汤料调制等等。

老师傅手把手的传授麻辣烫技术，系统化的让你掌握一切开店相关的全套技术，\*\*你能独立操作经营开店。

我们的目标是以短的时间帮助更多想学人士，让您提高个人技能和减少门店的摸索时间，让您快速掌握技术，快速提升技术，快速倍增业绩!无论您是否有基础，是否有钱；无论您是在业人员、创业者、还是小老板要成功就要懂得借力使力！你所遇到的任何问题，在这个世界上一定已经有人通过多年的实战经验，研究出了解决问题的方法。你需要做的就是找到那些成功的方法。

曾食坊小吃培训学校，提供技术，经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者，还是没有经验没有人脉没有的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么曾食坊就可以帮助您，为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在曾食坊学技术，对于后期的经营上完全可以自由做主，我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你，你能当一个有实权的店主，这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势，拥有技术，才能有更好的收益。