

想学麻辣烫技术，南昌培训麻辣烫小吃技术

产品名称	想学麻辣烫技术，南昌培训麻辣烫小吃技术
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

麻辣烫是起源于川渝地区的汉族特色小吃，和冒菜略微不同。

麻辣烫是起源于四川小吃，是川渝地区有特色也能代表“川味”的一种饮食。

麻辣烫是食物的平民化归宿。青菜和鱼肉，被细细地穿在了签子上，一股脑儿地往滚沸的汤里推，真正是赴汤蹈火。

没有什么讲究的烹调过程，它们就这样被人类搅和在一起，互相沾染了彼此的味道，再也不能分开

学习做麻辣烫 麻辣烫培训学校

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。麻辣烫是四川的民间小吃，是众多百姓智慧的结晶。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，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿,后来发展成了我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

实操内容

- 1、麻辣烫的系统讲述；
- 2、麻辣烫原料的选购；
- 3、麻辣烫材的预加工；
- 4、麻辣烫加工的基本标准；
- 5、麻辣烫加工的工艺步骤；

- 6、麻辣烫经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

长沙红星鹏飞厨师培训学校开业至今一直秉持：品种、口味、质量、服务、技术永远争的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意。

麻辣烫培训 水煮麻辣串技术培训 培训内容

- 1.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 2.麻辣烫底料的配制及熬制方法。
- 3.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 4.麻辣烫经营模式和方法。
- 5.设备器具采购途径和要求。
- 6.各种调料的认识及采购信息；
- 7.店面选址及经营管理技巧。