

# 麻辣烫技术 培训麻辣烫教学中心

产品名称	麻辣烫技术 培训麻辣烫教学中心
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

食味源麻辣烫培训:

- 1、麻辣烫原料及香料的特点及作用；
- 2、麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3、红油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4、麻辣烫各种调味的制作技术；
- 5、红油、高汤、炒料的详细制作方法
- 6、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 7、菜品搭配禁忌；
- 8、麻辣烫店选址技巧及开店的注意事项

为什么会有这么多人学小吃店会选择新乡食味源！全新配方升级！！！教学无保留！食味源餐饮技术培训中认真教技术,不保留教配方,包学包会，学员现场实操学习,培训期间,包吃包住，零基础包学包会，因为，所以！

食味源麻辣烫的底料制作比较关键，首先香料选材，云南川广西一带的香料较香，炒出来的底料也是较香的，炒料讲究火候时间，下料时间要把握底料油色，香气，麻辣烫底料香料配方不超过二十味，而不是越香越好，底料保存越久越香，一般炒制俩天过后可以使用，用完一定要用盖子覆好。

咱们小吃传授的经典小吃有百余种，所传授的各项名吃都有咱们自己的独到之处。不会为了自身的利益，而牺牲教学质量，口味非常地道，不滥竽充数，能教的项目口味肯定不错，口味没把握的项目，也不教，我们的目标就是：绝不让口味成为开店失败的原因。教一个人的学费可以两个人过来学习。后期指导长期免费。名吃汇现火爆招生中早学早致富。现在学校搞活动，学2项送1项。