

特色干锅培训学习

产品名称	特色干锅培训学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

特色干锅培训学习

长沙曾食坊干锅培训包括：干锅鸡、干锅虾、干锅鸭唇、干锅兔头等二十多种干锅系列。

必须掌握干锅的三大核心技术（秘方）及十四个技术程序：

1、干锅香辣酱秘方和制作技术：

香辣酱是干锅制作的核心之一，也是制作其他干锅产品的母料，其制作方法特别讲究，需要三十几种原材料精细制作而成。香辣酱，制作好后，7天内使用完为佳。（如果香辣酱料制作好后，7天内不使用完，其品质和香味将失效，使做出的干锅味道变味，所以，香辣酱料存放时间和运输时间不能超过7天。一般制作香辣酱以每周制作2次为佳）

2、干锅辣油秘方和制作技术：

干锅辣油是干锅的核心之一，其制作方法特别讲究，需要通过5大程序才能完成。干锅辣油，制作好后，使用时间越长越好。

3、干锅香料包制作秘方和技术：

干锅香料包是加干锅产品不可缺少的材料，其配料达二十多种。

干锅 香辣酱

(传授配方和制作方法)

干锅 老油

(传授配方和制作方法)

干锅 新油

(传授配方和制作方法)

干锅 秘方

(传授配方和制作方法)

干锅技术培训课程：

原材料选取以及加工；香料识别；底料制作；干锅制作（干锅包括香辣味；五香味；泡椒味）

教学优势：

- 1、培训后，完全可以独立开店。自己完全独立生产制作“干锅香辣酱”、“干锅辣油”、“干锅香料包”、“干锅卤菜”等原料。不再从总部采购成本和价格较高的原材料，可以节约很大部分的成本支出；
- 2、培训后，自己掌握了核心的技术和秘方，当上了真正意义上的老板，不在被别人卡脖子和控制；
- 3、培训后，完全能独立制作“干锅香辣酱”、提“干锅老油”、配“干锅香料包”。熟练掌握制作干锅的各项流程，应用轻松自如。
- 4、培训后，完全可以根据自己掌握的技术和秘方，开发新的干锅产品，从而赢得市场竞争。

(此做法为常规做法，本公司有特制配方以及做法，请亲临考察和品尝)