

麻辣香锅学习培训班

产品名称	麻辣香锅学习培训班
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

食味源麻辣香锅主料选用虾、蟹、田鸡、肥肠.....等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆.....等素菜，炒制出麻辣鲜香味道，虾鲜、肠脆、肉嫩、笋片清香，腐竹可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味，加上本身的香味，混合交融起来，成就了“一锅香”。内容混搭有荤、有素、有辣、有淡。有自然形成、也有人加工，看上去已觉天南地北的食材，融入一锅，五颜六色，观之嘴馋，享受的是丰富多彩！

食味源麻辣香锅在加工制作中，对于辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆条”为佳，因为这种辣椒颜色鲜艳，辣香浓郁，辣感柔和。而香锅的香料采用四川独有的几十种特殊原料，经现代工艺精制而成，不伤胃、不上火、色泽鲜艳，故有“一锅红艳”之称。

食味源老师手把手教学，包教包会，学期不限，学会为止,提供终身技术支持,毕业赠送培训资料，防止学员因时间长了忘记配方；指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；学员登记资料严格管理，如果以后技术升级可凭身份证免费再学。