

学做麻辣烫技术 麻辣烫培训班

产品名称	学做麻辣烫技术 麻辣烫培训班
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

学做麻辣烫技术 麻辣烫培训班

麻辣烫项目小，但是市场需求大，消费人群多，从而利润是可观的。不分一年四季，不分全天当中什么时段，麻辣烫没有淡旺的区别，而且房租，店员支出，食材成本等方面都没有太多的费用，一旦稳步发展起来，麻辣烫的收益是可观的。

麻辣烫口味以其又麻又辣，深受广大群众的喜爱，而不同地域对麻辣烫的口味因地改良，浓香辛辣各有不同，满足了不同口味人们对麻辣烫口感的追求。麻辣烫在经营模式上也是很灵活的，可以自选，可以固定搭配，价位上可以统一价格也可以以称重付费。蔬菜、肉类、菌类、海鲜各类食材随意搭配，各种口味应有尽有。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做麻辣烫的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

培训内容：

1：汤底

第一步，主要系统学习如何使用猪骨、清水、鸡架、天然香料、火锅油、干辣椒、豆瓣酱等食材熬制麻辣烫汤底料。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、切制等知识。

3：菜品穿串

第三步，主要系统学习各类菜品的穿串。这里重点学习掌握穿串手法、技巧等知识。

4：辣椒酱

第四步，主要系统学习如何使用调和油、泡椒、鸡精、耗油、生姜、大蒜等食材制作辣椒酱。

5：烫菜

第五步，主要系统学习各类菜品的烫制。这里重点学习掌握汤底的调味、各类菜品的烫制时间、火候控制等知识。