

麻辣香锅培训班_麻辣香锅怎么做

产品名称	麻辣香锅培训班_麻辣香锅怎么做
公司名称	合肥蜀湘情缘文化传播有限公司
价格	1.00/1
规格参数	品牌:蜀湘情缘 型号:特色小吃 项目:麻辣香锅
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城D区10号楼5层
联系电话	0551-65288350 15855511872

产品详情

一、麻辣香锅简介

麻辣香锅缘自于重庆缙云山土家风味，是当地老百姓的家常做法采用优质原料，精心配制，其原料上乘，配方独特，继承了传统火锅、川式火锅、香辣菜的基础上，把麻、辣、鲜、香混一锅融为一体，而且具有辣而不燥，鲜而不腻，麻味绵长，香气扑鼻的特点！麻辣香锅，主材料选用虾、蟹、田鸡、肥肠等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆等素菜，炒出麻辣干香味道，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，混合起来，成就了“一锅香”。麻辣香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆”为最佳，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味特殊原料，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。

二、【蜀湘情缘餐饮集团】麻辣香锅特色

特色一：独创“自助式点菜，混搭式消费”的创新消费模式。

特色二：独创四季香锅，“先吃后刷，干湿两吃，干吃香锅后刷火锅”的创新吃法。

特色三：独创混搭式香锅与单品香辣锅，联合经营，麻辣香锅与重庆烤鱼，疯狂烤翅，麻辣

刷锅，锅饮冰品，港式靓粥联合经营模式。

三、【蜀湘情缘餐饮集团】麻辣香锅项目介绍

项目	麻辣香锅
麻辣香锅培	鲜辣麻辣香锅、麻辣香锅、红油香锅、川味香锅、五香麻辣香锅等

训内容	
麻辣香锅实际操作内容	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="336 409 1118 450">1. 老师教学员认识材料的选用，及材料的保管。<li data-bbox="336 584 858 624">2. 学员学习香辣红油制做技术。<li data-bbox="336 759 858 799">3. 老师教学员汤料的熬制技术。<li data-bbox="336 934 783 974">4. 学员学习底料炒制技术。<li data-bbox="336 1108 903 1149">5. 老师教学员材料 码味调味技术。<li data-bbox="336 1283 970 1323">6. 学员练习红油味的制作技术及保管。<li data-bbox="336 1458 1430 1666">7. 老师教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。<li data-bbox="336 1800 1449 1924">8. 采购部给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。

9. 采购部可以带愿意到市场看看我们采购是怎么买菜的，买菜的技巧等等，顺便可以了解自己开店要用的设备，材料等等，学员到市场认识了解采购的细节过程，因为采购也是做餐饮的大学问，教学学员学习不光教技术口味。更重要的教好学员创业知识。

10.学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

麻辣香锅
培训时间

一般5-10天左右可以完全掌握核心秘制酱，视个人情况而定。不限制学习时间，包教包会，学会为止。

最新优惠

学二送一，学三送二，学多优惠多，当天报名可报销车旅费，公司承诺一次性收费，学费全部按照官网标价，入学即签订费用和项目合同！

培训保障

- 1、签订培训合同，包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；

- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、蜀湘情缘餐饮培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；

四、【蜀湘情缘餐饮集团】开店指导

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。
5. 工具及配置。

五、【蜀湘情缘餐饮集团】学员风采展示

六、【蜀湘情缘餐饮集团】学员开店展示