

正宗麻辣烫技术学习 麻辣烫做法培训

产品名称	正宗麻辣烫技术学习 麻辣烫做法培训
公司名称	肃王府餐饮管理有限公司
价格	800.00/1
规格参数	品牌:新食玳
公司地址	湖南长沙开福区四方坪街道三一大道366号
联系电话	15673876606

产品详情

邵阳哪里有麻辣烫学 邵阳哪里有麻辣烫学 培训品种 串羊肉、串鸡脯、火腿肠、串肥肠、串肚片、串猪血、串鸡血、串鸡心、串肉丸、香肠 串鸭胗、串鱼肠、串鱼泡、串鱼丸、串海带、串鱿鱼、串墨鱼、串青虾、鹌鹑蛋、串豆腐、串蘑菇、串菠菜、串千张、串白菜、串生菜、金针菇、串干子、串藕片、串茄片、培训内容 1.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
2.麻辣烫底料的配制及熬制方法。 3.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
4.麻辣烫经营模式和方法。 5.设备器具采购途径和要求。 6.各种调料的认识及采购信息；
7.店面选址及经营管理技巧。 效益分析：“麻辣烫”由于味道奇特，形式新颖，自然会招来好生意，而且通常毛利可达到70%以上一个小摊每晚至少可售相当于100-150碗（相当于800-1200串），平均每串售价0.40元，收入320-480元，毛利即有210-340元左右，除去成本（摊位费每天30元，汤料成本40元，其它辅料成本50元），日利90-220元，月利2700-6600元。如果开一个30平左右的店，每天至少营业额1000元，利润500元以上，用利15000元，年度纯利18万元左右。

由此可见，如果经营得当，一个小小麻辣烫的营业效益是十分可观的！

市场效果:四川麻辣烫技术，送全套技术，免费材料利润书一份，免费店面设计指导，公司统一实际技术要点反复练习。 一:锅装麻辣烫(分两种)鸳鸯涮烫：锅中间被隔开，一边用白汤，一边红汤，可同时做清淡和麻辣味，适合不同口味的人一起食用单味烫：每锅只做一种口味，适合共同口味的人一起吃 二:碗装麻辣烫由顾客点好菜品后放入调制好的底汤种烫制，烫好后放入纸碗中，加入调制好的料。即可食用，适合做店面经营和流动摊 三:串串香麻辣烫1、将食材用竹签串制好摆放整齐，顾客选好后放入底汤种烫制，烫好后按顾客的口味刷上各种味型的酱料再放入盘中给顾客食用或带走，店面和流动摊均可经营

2、将食材用竹签串制好摆放整齐，提供锅具等，顾客选择后自己将菜品放入锅中烫制，适合店面经营 四川麻辣烫的培训内容

- 1:麻辣烫技术概述
- 2:各类原料优劣的鉴别
- 3:设备、工具认识
- 4:配料存放技术
- 5:原料存放、保鲜技术
- 6:菜品搭配禁忌
- 7:各类原料预处理方法
- 8:红油炼制技术
- 9:底料炒制和汤料调制
- 10:高汤熬制技术
- 11:各式味碟制技术
- 12:各种味型调制

13:各类菜品的保存技术 14:了解调料市场行情 15:开店选址和促销指导 湖南

长沙新食玳核心声明：学员随到随学，技术包教包会，三年技术免费更新升级。本公司现在有活动：学两项可以送两项。 其它小吃培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子、饺子、土家饼、酱香饼、馅饼、营养砂锅粥、桂林卤粉）

2、早餐汤粉培训；(湖南牛肉粉、渔粉、原味汤粉、重庆酸辣粉、砂锅粉、云南过桥米线)

3、主餐培训项目：(浏阳蒸菜、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉) 5、休闲小吃项目：(奶茶、麻辣烫、关东煮、串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子)。

长沙新食玳教育咨询有限公司介绍：长沙新食玳美食培训机构 联系人：李飞经理

微信：15673876606 加此微信可以了解更多培训动态 手机：15673876606 咨询QQ：3328636200

培训地址：湖南>长沙汽车西站商贸城2栋107号

优惠活动：一份学费学两个人，学两个项目送两个项目 住宿问题：提供吃住；

特注：凡前来学习的人，凭电话记录或短信或微信和QQ到公司找李飞(除特价套餐之外)可适当优惠。

长沙、湘潭、株洲、郴州、衡阳、邵阳、永州、湘西自治州、张家界、常德、娄底、益阳、怀化、岳阳、南昌、九江、上饶、景德镇、萍乡、新余、鹰潭、赣州、宜春、吉安、抚州