烧烤培训 麻辣涮串 麻辣烫小吃车

产品名称	烧烤培训 麻辣涮串 麻辣烫小吃车
公司名称	成都宏蜀渝餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:宏蜀渝 型号:麻辣烫配方
公司地址	成都市郫都区犀浦镇犀池六街二号
联系电话	028-86646733 18030844181

产品详情

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~ 咨询人：桂老师 QQ:3.8.9.2.2.5.7.0.3
电话:1.8.0.3.0.8.4.4.1.8.1 地址：成都市金牛区交大路交桂巷8号(交大路凯德广场)
成都麻辣烫培训到成都宏蜀渝餐饮学校正规正宗 四川麻辣烫培训 选正规培训去宏蜀渝 麻辣烫配方
麻辣烫培训 麻辣烫哪里学 正宗四川口味麻辣烫做法培训,麻辣烫技术培训-咨询培训
麻辣烫培训_麻辣烫的做法及配方_麻辣烫底料配方
正宗重庆麻辣烫培训实体店教学麻辣烫的做法麻辣烫配方 麻辣烫技术培训|麻辣烫技术指导店配方
麻辣烫宏蜀渝 厨师培训学校|烧烤培训|麻辣烫培训|小吃培训学校|酸辣粉培训
麻辣烫技术培训麻辣烫培训价格_哪里有正宗麻辣烫培训

酸辣粉培训，重庆火锅培训，烤鱼培训，干锅培训，串串香培训重庆特色小面、凉面、杂酱面、牛肉面、肥肠面、肥肠面、酸辣粉、砂锅米线、罐罐米线、鸡杂米线、酸菜米线、酸菜肉丝米线、各种炒面、炒粉、特色抄手以及各种秘制特色面臊酱料调味料的制作。 宏蜀渝(成都)小吃培训，是一家食品研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁，以倡导"传统与时尚，美味与健康"的饮食新文化为己任，秉承"诚信、创新、专业、务实"的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。 四川麻辣烫是起源于成都的地方特色小吃，重庆叫麻辣烫，四川叫冒菜。它是川渝地区最有特色，也最能代表“ 川味 ”的一种饮食文化。川渝地区，或大或小的麻辣烫店家及小摊，遍及大街小巷，可谓是川渝城市中的一道亮丽风景。其最主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。在气候阴湿多雾的川蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起铁锅，就地取香料，摘些野菜，放入青红花椒、干辣椒香料，涮烫即食。既可果腹，又可驱寒、祛湿，后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，才发展成了今天我们在大街小巷经常看到的麻辣烫。 麻辣烫的底料制作比较关键，首先香料选材，云南川广西一带的香料最香，炒出来的底料也是最香的，炒料讲究火候时间，下料时间要把握底料油色，香气，麻辣烫底料香料配方不超过二十味，而不是越香越好，底料保存越久越香，一般炒制俩天过后可以使用，用完一定要用盖子覆好。成都宏蜀渝何师傅祖传秘制麻辣烫底料，火爆招生中。 南方人口味相对较淡，北方人口味偏重，如何能适合不同顾客的口味需求，口味都要改善，一直是麻辣烫全国流行的一大核心问题。何师傅会教你根据地方口味微调味道，麻辣鲜香。 宏蜀渝小吃技术研发中心，拥有全国品种最全、最具特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。
宏蜀渝培训优势 1、国家正规注册，拥有多年实战经验的专业师傅任教。

2、学员可实地考察，免费品尝，满意后签约。 3、免费提供食宿，免费提供所有学习材料。
4、全程学员亲手操作，师傅一对一指导，手把手教学。 5、不限教学时间，学会为止
6、对学员均免费提供开店选址等指导 成都宏蜀渝小吃培训，我们郑重承诺：
1.一次性收费，后期不收取任何费用。
2.所有技术纯天然工艺无任何添加，制作过程不使用任何香精色素。
3.一次学习，终生保障。随时免费升级所学技术，不加收任何费用。
想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~ 咨询人：桂老师 QQ:3.8.9.2.2.5.7.0.3
电话:1.8.0.3.0.8.4.4.1.8.1 地址：成都市金牛区交大路交桂巷8号(交大路凯德广场）