

正宗麻辣烫培训长沙麻辣烫培训

产品名称	正宗麻辣烫培训长沙麻辣烫培训
公司名称	长沙市岳麓区樊学西粉店
价格	800.00/1
规格参数	品牌:新食玳
公司地址	长沙市岳麓区望城坡街道商贸城A-7栋1楼84号
联系电话	15673876606

产品详情

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. 各种调料的识别及采购信息；
7. 店面选址及经营管理技巧。

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

效益分析：

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）