

干锅培训、学干锅、干锅培训学校还是重庆瀚客好

产品名称	干锅培训、学干锅、干锅培训学校还是重庆瀚客好
公司名称	重庆瀚客企业管理顾问有限公司
价格	3800.00/人
规格参数	品牌:重庆瀚客
公司地址	江北区建新东路239号8-3、8-4、8-5、8-6
联系电话	63535772 13500356272

产品详情

香辣干锅、黔江鸡杂、金爪爪干锅培训首选重庆瀚客！

在重庆瀚客可以学习到四种干锅味型：

麻辣味、香辣味、豆豉味、泡椒味；

目前，在重庆以外的干锅市场里，主要是以香辣味和泡椒味为主，其他味型十分少见。其实，干锅的味型中，香辣味型才是正宗重庆干锅的根本味型。

重庆瀚客干锅培训包括：特色干锅虾、香锅小龙虾、干锅牛肉、干锅肥肠、干锅排骨、黔江鸡杂、干锅兔、干锅鱿鱼、干锅鹅掌、干锅鸭头等十多种干锅系列。

在重庆瀚客干锅培训必须掌握的三大核心技术（秘方）：

1) 干锅香辣酱秘方和制作技术：

香辣酱是干锅制作的核心之一，也是制作其他干锅产品的母料，其制作方法特别讲究，需要二十几种原材料精细制作而成。香辣酱，制作好后，7天内使用完为佳。

2) 干锅辣油秘方和制作技术：

干锅辣（红）油是干锅的核心之一，其制作方法特别讲究，需要通过 5 大程序才能完成。干锅辣油，制作好后，使用时间越长越好。

3) 干锅香料包制作秘方和技术：

干锅香料包是加干锅产品不可缺少的材料，其配料达十余种。

干锅香辣酱（传授配方和制作方法）

干锅新油（传授配方和制作方法）

干锅老油（传授回收及处理方法）

干锅秘方（传授不同味型干锅配方和制作方法）

干锅技术培训流程：

原材料选取以及加工---香料识别---底料制作---干锅制作

学员独立操作，老师旁边指导学员制作到学员学会为止！

重庆瀚客干锅技术培训的教学优势

- 1、培训后，完全可以独立开店。自己完全独立生产制作“干锅香辣酱”、“干锅辣油”、“干锅香料包”、“干锅卤菜”等原料。不再从总部采购成本和价格较高的原材料，可以节约很大部分的成本支出；
- 2、培训后，自己掌握了核心的技术和秘方，当上了真正意义上的老板，不在被别人卡脖子和控制；
- 3、培训后，完全能独立制作“干锅香辣酱”、提“干锅老油”、配“干锅香料包”。熟练掌握制作干锅的各项流程，应用轻松自如。
- 4、培训后，完全可以根据自己掌握的技术和秘方，开发新的干锅产品，从而赢得市场竞争。

干锅技术培训怎么收费

一次性收费3800元（培训费+原材料费用）

公司承诺无任何后期费用。先交费后学习，学会为止。

公司地址；重庆市江北区建新东路71号新时代大厦8楼6号融景城车站附近 联系人：龙老师
18996021053 店长电话：13452834501 详情登陆：<http://xm.hkk100.com/>

瀚客更多精品培训项目

- 1.重庆解放碑大型火锅城实体店火锅培训5800元
- 2.2014重庆小面50强实体店小面培训3800元
- 3.大型特色卤菜实体店培训3800元
- 4.万州烤鱼、巫山烤鱼、诸葛烤鱼、纸包烤鱼培训2800元
- 5.特色干锅、香辣干锅、黔江鸡杂培训3800元
- 6.传统烧烤、海鲜烧烤、韩国纸上烧烤培训2800元
- 7.江湖菜、大排档系列培训4800元
- 8.手撕烤鸭、啤酒烤鸭、果木炭烤鸭培训2800元
- 9.酸辣粉培训2800元，
- 10.特色汤锅培训、养生藕王汤3800元
- 11.柴火鸡、梁山鸡、板栗鸡、肚子鸡、鱿鱼鸡技术培训2200元
- 12.美蛙鱼头、酸菜鱼、靓汤鱼、藤椒鱼、水煮鱼培训1800元
- 13.瀚客重庆火锅米线培训-----4800元八种口味、样样精品！
- 14.重庆串串香、麻辣烫、冒菜培训2800元
- 15.乐山钵钵鸡、冷串串培训1500元
- 16.特色羊肉粉培训2800元
- 17.耙牛肉、羊蝎子培训3800元