

长沙专业麻辣烫培训班-学做特色麻辣烫小吃技术

产品名称	长沙专业麻辣烫培训班-学做特色麻辣烫小吃技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

麻辣烫培训，学习麻辣烫技术，正宗麻辣烫培训 好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学/13135218825/微信电话同号

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃加盟 <http://www.ssxcm.com/>

湖南小吃培训：<http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

长沙红星鹏飞麻辣烫培训学习班 无可不烫，无味不有，味美价廉红星鹏飞麻辣烫介绍： 麻辣烫其

较首要的特点就是其本身无可不烫，无味不有，味美价廉。喝养分丰厚的骨汤，强身健体、美容养颜，这是更甘旨、更养分、更健康、更时髦的享受！然后深受广大消费者的喜欢。为保证麻辣烫口味的正宗。本校高薪延聘名师主教麻辣烫。要点教授烫底料的制造办法及整个操作工艺进程。红星鹏飞秘制底料配方，采纳几十种调料、药材配置而成，麻、辣、鲜、香味具有，激烈引诱口舌，堪称一绝。小投入，高回报，创业肯定好项目。现训练的学员无不拍手称好、叫绝。麻辣烫培训课程 1.叙述麻辣烫的发展史及基础知识。2.解说香辛料的作用及分类、选料、配等到加工。3.麻辣烫底料的制造及熬制办法。4.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类资料的处理制作办法。5.麻辣烫各种资料的烫制流程及办法。6.火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫的四种运营形式和办法。7.设备用具收购途径和要求。8.出资预算剖析及危险逃避，运营的形式和管理办法。