

麻辣香锅技术培训,湖南学做正宗麻辣香锅培训

产品名称	麻辣香锅技术培训,湖南学做正宗麻辣香锅培训
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

麻辣香锅技术培训哪里较好,湖南学做正宗麻辣香锅培训 麻辣香锅源于重庆缙云山土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、香、混一锅为特点。混搭有荤、有素、有淡、有辣、有自然形成、也有人工加工……看上去已觉天南地北的食材，融入一锅，就如时尚界将五彩六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。

麻辣香锅，具有辣而不燥、鲜而不腥、入口窜香、回味悠长的独特口味。香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和;香料采用四川独有的几十味特殊原料，经现代工艺精制而成，不伤胃、不上火、色泽鲜艳，故有“一锅红艳”之称。

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解：13135218825手机（微信同号）

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

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.sscjm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.sl58.com>

想创业，找红星鹏飞

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容:

- 1、麻辣香锅的系统讲述；
- 2、麻辣香锅原料的选购；
- 3、麻辣香锅食材的预加工；
- 4、麻辣香锅加工的基本标准；
- 5、麻辣香锅加工的工艺步骤；
- 6、麻辣香锅经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间 不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！