

# 正宗麻辣烫培训 水煮麻辣串技术培训

产品名称	正宗麻辣烫培训 水煮麻辣串技术培训
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

正宗麻辣烫培训 水煮麻辣串技术培训 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. 各种调料的认识及采购信息；
7. 店面选址及经营管理技巧。

效益分析：

“麻辣烫”由于味道奇特，形式新颖，自然会招来好生意，而且通常毛利可达到70%以上一个小摊每晚至少可售相当于100-150碗（相当于串），平均每串售价0.40元，收入320-480元，毛利即有210-340元左右，除去成本（摊位费每天30元，汤料成本40元，其它辅料成本50元），日利90-220元，月利元。如果开一个30平左右的店，每天至少营业额1000元，利润500元以上，用利15000元，年度纯利18万元左右。

由此可见，如果经营得当，一个小小麻辣烫的营业效益是十分可观的！

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

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.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

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！

