

特色麻辣烫技术培训 学麻辣烫面培训

产品名称	特色麻辣烫技术培训 学麻辣烫面培训
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

特色麻辣烫技术培训 学麻辣烫面培训

秘制底料配方，采取几十种调料、药材配置而成，麻辣鲜香味具有，强烈诱惑口舌

初的麻辣烫源于长江之滨，是船工纤夫或剽局马帮风餐露宿时创造的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，加入生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。这种吃法流传到习武世家，他们将滋补强身的香料、草药、补品煨入骨汤中，加入新鲜蔬菜，既美味可口又强身健骨，这种吃法与一般的麻辣烫有明显区别。因为制作工艺复杂，流传不广，知之者不多,后来慢慢被传播演变开来,成为大家常见的麻辣烫。

夜市的大街小巷，我们随处可见大大小小的麻辣烫店，红漆的矮方桌、小凳子和热气腾腾的一锅红汤。特别是夜幕降临，那一家家人头攒动，热闹非凡。凡是天上飞的、地下跑的、水里游的、树上结的等无不可烫，无不能涮。但是能赚钱且生意红火的项目在一个地方很快就会被人模仿，竞争相当大，生意难做。后就看谁的产品、技术过硬，谁就能立足市场。主要卖点：香味浓郁，麻辣烫可调麻辣、鸡味、香辣、蒜香等多种味道，适合各地不同口味，不同年龄的人食用，香气扑鼻，回味悠长。涮出的羊肉滑嫩无比；烫出的粉丝柔软鲜香，烫出的香菇细嫩甘甜；涮出的海鲜清爽适口；烫出的鱼肉更是白嫩无渣，妙不可言。吃后口鼻生香，嘴、喉、胃清新舒畅，故而不上火，实属一绝。

培训内容

川味麻辣烫底料的熬制，红汤、白汤的配置与保存，其它地区麻辣烫口味的调整方法等

风味酱的配制、风味碟配制，日韩式酱料制作，各类店型的经营方式等

禽肉类：、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、串鸭胗等

水产品：串鱼片、串鱼肠、串鱼泡、串蟹棒、串鱼丸、串海带、串鱿鱼、串墨鱼、串青虾、鹌鹑蛋、串豆腐等

蔬菜类：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、串青椒、玉米棒等

创新川菜：特色烫菜系列、豆泡镶肉、黄金酥肉、白云滚肉、水晶面皮、八宝蛋、肉末扎皮等。（自制川味特色，市场绝无）

培训课程

安排

- 1.讲述麻辣烫的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.麻辣烫底料的配制及熬制方法。
- 4.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.麻辣烫各种材料的烫制流程及方法。
- 6.火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫的四种经营模式和方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般4到5天左右，视个人情况而定。

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.sl58.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！