

正宗麻辣香锅学习培训 长沙麻辣香锅培训

产品名称	正宗麻辣香锅学习培训 长沙麻辣香锅培训
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

正宗麻辣香锅学习培训 长沙麻辣香锅培训 长沙麻辣香锅培训：主料选用虾、蟹、排骨、肥肠等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆等素菜，炒出麻辣鲜香味道

麻辣香锅缘自于重庆缙云山土家风味，是当地老百姓的家常做法采用优质原料，精心配制，其原料上乘，配方独特，继承了传统火锅、川式火锅、香辣菜的基础上，把麻、辣、鲜、香混一锅融为一体，而且具有辣而不燥，鲜而不腻，麻味绵长，香气扑鼻的特点！据说，当地人平时喜欢把一大锅菜一起用各种调味料炒来吃，而每当有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜等贵重的食物，用此来招待客人。

麻辣香锅，主材料选用虾、蟹、田鸡、肥肠等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆等素菜，炒出麻辣鲜香味道，虾鲜、肠脆、肉嫩，笋片清香，腐竹可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味，加上本身的香味，混合起来，成就了“一锅香”。内容混搭有荤、有素、有淡、有辣、有自然形成、也有人加工，看上去已觉天南地北的食材，融入一锅，就如时尚界将五颜六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。

麻辣香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆条”为，因为这种辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和。而香锅的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。

快节奏的生活使现代消费人群的味觉普遍产生疲劳，一顿大餐吃一点就饱，一会就饿。人们的味蕾需要刺激，“麻辣”味型不仅仅只是一种流行，而已经成为一种趋势。“麻辣”味型市场越来越火爆，吃自己喜欢吃的东西，吃能值得与他人炫耀的东西！正是因为它符合现代人尤其是广大年轻人的饮食需求，具有广泛的市场基础和巨大的发展前景。

麻辣香锅培训安排：

- 1麻辣香锅经营器具、设备的配制及使用。
- 2讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。

3培训干锅调味酱、麻辣酱制作。

4培训香辣风味酱、豆豉香酱制作。

5培训咖喱酱、香锅料油等的制作。

6培训素菜的处理方法与技巧。

7培训肉料的腌制及处理方法。

8培训虾的处理方法。

9培训红油、卤水的的制作及保养。

10培训麻辣香锅的制作方法与管理模式。

11肉质、卤汤、鲜汤、酱料等材料的保管及存放。

12投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般5天左右，视个人情况而定。

麻辣香锅三大特色：

1. “自选式点菜、混搭式消费”模式，一举提高200%点菜率，提高100%的回头率，一举改变传统餐饮点菜的消费方式。
2. 独创香锅“先吃后涮、干湿两吃”全新吃法。先吃香锅，后涮火锅，美味又实惠。
3. 独创混搭式香锅与单品香锅联合经营，麻辣香锅与重庆烤鱼、疯狂烤翅、麻辣涮锅、果饮冰品、港式靓粥联合经营模式，六店合一赚翻天。

红星鹏飞培训的优势：

一、培训优势：

1. 全国名厨师傅一对一实践操作教学；
2. 技术、开店、管理一站式教学；
3. 随到随学，不限时间包教包会满意为止。
4. 学习技术的同时，融入进货、存放、速度、品质、成本核算等经营管理知识，让毫无经验的学员放心学习并成功创业。

二、技术优势：

1. 技术秘方让您学到正宗的当地小吃；
2. 技术流程标准化，易学易用；毫无保留技术；

3、创业指导和规划助你成功；

三、服务优势

- 1、终生免费后续跟踪指导服务，我们已帮助众多学员成功开店，赚取了人生的“第一桶金”
- 2、技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业；
- 3、与学员签订正式的培训合同，保质保量的完成培训工作；
- 4、总结大厨多年小吃培训经验，让学员少走弯路，一步到位。

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！