

麻辣烫培训学习转转麻辣烫设备

产品名称	麻辣烫培训学习转转麻辣烫设备
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

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，每一家人头攒动，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别人模仿，竞争相当大，生意难做。较后就看谁的产品、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。

麻辣烫是小吃加中式快餐，基本不受季节和区域影响，一年四季没有淡旺季之分以小青菜为例，1斤小青菜（价值0.80元左右），大约有30-50颗，5颗小青菜串在一起，卖0.5元，可以卖3元-5元钱；散装方便面，0.3元一块，卖1.00元。按单人消费额是10元，10个顾客计算：汤的成本在0.3元*10人=3.00元，菜的成本不会超过30元，就是67元之多了，扣除房租、税、人工费、煤气等费用就是净利，较少也可以剩30元。如果是用小推车流动着卖，那么成本就更小了，每100元营业额较少可赚55元。对于店面在商业区或者消费高一点的城市，价格也可以卖高一些。

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。培训品种火腿肠、串猪血、串肉丸、香肠、串鱼丸、串海带、串豆腐、串蘑菇、串菠菜、串白菜、串生菜、金针菇、串干子、串藕片、串青椒、玉米棒、油豆腐、魔芋、莲藕、青菜、蘑菇、豆腐皮、西兰花、鹌鹑蛋、土豆、鱼皮、南瓜、茄子、方便面碱面。

长沙红星鹏飞小吃培训学校温馨提示广大学员：大胆追求是成功的一半，选择不对，努力白费，好学校出好人才，好口味才能挣大钱，欢迎广大学员前来学习。