

# 长沙麻辣烫培训

产品名称	长沙麻辣烫培训
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

麻辣烫培训真正的小本创业,千元投资万元回报走在各地夜市的大街小巷,我们随处可见大大小小的麻辣烫、串串香店子,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,那一家家火锅店、夜市摊点等人头攒动,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。海带、土豆、肉片、羊肉、花菜、莴笋、毛肚、香肠、鱿鱼、冬瓜、黄腊丁、贡菜、海白菜、魔芋、黄花、藕、空心菜、排骨等等无论荤素,几毛钱一串,朋友家人三三两两围着小桌,各拿一大把自己爱吃的串串煮进锅里,煮菜的空档,还可以嗑嗑瓜子、喝喝冰镇啤酒、聊些天南海北,难怪麻辣烫串串香经久不衰了。不要拿自己辛辛苦苦投资的门面做试验了,那样会得不偿失的!请记住:门面投资比学费重要!一次成功比车费重要!长沙麻辣烫培训 长沙红星鹏飞麻辣烫具体培训内容

- 1、麻辣烫原料及香料的特点及作用;
  - 2、麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用;
  - 3、清油麻辣烫底料的炒制方法;
  - 4、牛油麻辣烫底料的炒制方法;
  - 5、清香型麻辣烫底料的炒制方法;
  - 6、浓香型麻辣烫底料的炒制方法;
  - 7、不同麻辣烫味型的调制技术;
  - 8、老油的清洗、提炼技术;
  - 9、常见菜品的制作、保管、保鲜技术;
  - 10、常见味碟制作技术;
  - 11、高汤的制作技术;
  - 12、菜品搭配禁忌;
  - 13、麻辣烫店选址技巧;
  - 14、开店的注意事项及成功法则
- 长沙红星鹏飞鼓励创业特惠活动,学两项送两项。欢迎您的来电咨询!我们红星鹏飞跟别人的不同点在于,我们会把包括配方在内的所有技术毫无保留的教给学员,而不像很多加盟培训那样,学员要购买他们的材料设备,这样永远受制于总店。另外学员可以不限时的一直到学会为止,有问题随时可以回来重新学习,凡是这边培训出去的学员我们都会定期跟踪指导
- 长沙红星鹏飞小吃培训2008年就创办了,现已有10年历史,受到广大学员的好评,给很多学员创业提供了条件,为无数的学员带来财富