

长沙四川麻辣烫培训学串签麻辣烫

产品名称	长沙四川麻辣烫培训学串签麻辣烫
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

长沙四川麻辣烫培训 麻辣烫培训项目介绍：麻辣烫是起源于四川、流传千年的地方特色小吃，也叫串串香。其主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。麻辣烫既可果腹，又可驱寒、祛湿。在现代都市的大街小巷都能看到麻辣烫的影子的存在。在街头巷尾的这些小小的麻辣烫，没有豪华的装修、没有名贵的菜品、没有笑得跟花一样的餐厅领班、甚至连一块像样的招牌都没有，几张桌子，两个灶台，满地的竹签，就这样天天围着一圈子人，吃得有滋有味，忘乎所以。那感觉就是一个字：“爽”！平民化的食物是反映古老的民俗风情，“麻辣烫”调出的味丰富多彩，以麻辣烫鲜为特色，辣出四川重庆人的豪爽秉性，烫出三千年的巴渝文明。

麻辣烫培训内容：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 麻辣烫培训方式：按照麻辣烫标准的比例配方，老师手把手教你每一道工序，耐心细致全面具体，学员亲自动手操作，不限定学习时间，在实操间反复练习，直到每一位学员都能扎实的掌握一整套技术，做出学员满意的口味为止。

学校地址: 湖南省长沙市雨花区时代阳光大道西中南红邻邦旁（红星鹏飞厨师职业培训学校）长沙市红星鹏飞小吃培训学校 成立于2008年，属于长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构，主要从事长沙市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止，提供终身的技术指导.老师现场演示，学员操作练习，开店所需设备介绍，实习操练，老师指导纠正，老师考核作品，介绍如何创业，利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备，全部手把手操作！长沙红星鹏飞厨师培训学校开业至今一直秉持：品种、口味、质量、服务、技术永远争第一的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意。