

湖南麻辣烫培训的地方

产品名称	湖南麻辣烫培训的地方
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

湖南麻辣烫培训的地方

【美食简介】

麻辣烫是起源于川渝地区的汉族特色小吃，和冒菜略微不同。是川渝地区最有特色也最能代表“川味”的一种饮食。麻辣烫是食物的平民化归宿。青菜和鱼肉，被细细地穿在了签子上，一股脑儿地往滚沸的汤里推，真正是赴汤蹈火。没有什么讲究的烹调过程，它们就这样被人类搅和在一起，互相沾染了彼此的味道，再也不能分开。

【培训内容】

禽肉类：撒尿牛丸，猪肉丸，羊肉串，骨肉相连，串鸡胗，串鸡柳，串肉片，串火腿，串鸡脯，火腿肠等

水产品：串鱼片，串鱼肠，串鱼泡，串蟹棒，串墨鱼丸，串鱼丸，串海带，串鱿鱼等

蔬菜类：串腐竹，串蘑菇，串面筋，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，串蘑菇，麻花，方便面，粉丝，笋子，香菇，小油菜，豆油皮等

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈经理

小吃创业热线：183-7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

联系我学两送两

加入餐饮培训轻松致富创业

【课程安排】

- 1.麻辣烫底料的配制及熬制方法。
- 2.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 3.麻辣烫各种材料的烫制流程及方法。
- 4.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。
- 5.设备器具采购途径和要求。
- 6.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】

一般3--7天，根据个人掌握情况而定。

【郑重承诺】

- 1.先来考察，满意再缴费学习。
- 2.一次性收费，中途不再收取任何费用，三年免费技术升级。
- 3.不限制学习时长，随到随学，学会为止，满意为止。
- 4.名师手把手教学，您自己亲手操作，包学包会。
- 5.免费提供专业开店指导服务。
- 6.免费提供菜单，装修参考资料。