

# 江苏四川麻辣烫培训，学做麻辣烫要多少钱

产品名称	江苏四川麻辣烫培训，学做麻辣烫要多少钱
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	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

????????????????????

### 一、四川麻辣烫技术培训介绍：

传授全套技术，核心调料配方，麻辣烫调料采购渠道，麻辣烫开店经营问题的解答等等。

### 二、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”！平民化的食物最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。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

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

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

三、四川麻辣烫培训内容：

- 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

#### 四、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。

#### 五、麻辣烫培训时间：

上午9:00-17:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为2-3天左右，视个人学习能力而定。