

## 江苏麻辣烫培训 镇江麻辣烫培训

产品名称	江苏麻辣烫培训 镇江麻辣烫培训
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

麻辣烫培训

## 麻辣烫培训

课程学费 ¥ 1500

培训周期2-4天能完全学会

上课时间9:00-12:00 14:00-18:00

开课日期随到随学/常年招生

关注人数19400

[点击查看详情》](#)

课程详情就业方向

本套麻辣烫课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街，夜市，工业区周边等地开个麻辣烫店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营。

课程简介

麻辣烫主要滋味在于汤底，只要把汤底做好了，各类肉串和蔬菜都可以放进汤底里面烫来吃，不油腻，不上火，吃过之后，开胃爽口，吃了还想吃。

传授品种

学习烫制：鱼丸、猪肺、豆腐串、青菜、白菜、花菜、菠菜、空心菜、豆芽、豆腐皮、平菇、香菇、金针菇、海带、藕片、各类粉丝。

课程内容

1：汤底制作

第一步，主要系统学习如何使用猪骨、清水、鸡架、天然香料、火锅油、干辣椒、豆瓣酱等食材熬制麻辣烫汤底料。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候、调味等知识。

## 2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、切制等知识。

## 3：菜品穿串

第三步，主要系统学习各类菜品的穿串。这里重点学习掌握穿串手法、技巧等知识。

## 4：辣椒酱制作

第四步，主要系统学习如何使用调和油、泡椒、鸡精、耗油、生姜、大蒜等食材制作辣椒酱。

## 5：烫制菜品

第五步，主要系统学习各类菜品的烫制。这里重点学习掌握汤底的调味、各类菜品的烫制时间、火候控制等知识。