

# 麻辣烫培训，枣庄麻辣烫技术培训

产品名称	麻辣烫培训，枣庄麻辣烫技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

枣庄哪里有麻辣烫技术可以学？多少钱学费

麻辣烫介绍：麻辣烫是起源于川渝的汉族特色小吃，是川渝地区最有特色也最能代表“川味”的一种饮食文化。它实际上是火锅的另一种形式，所以人们往往又称它为小火锅。在气候阴湿多雾的巴蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起瓦罐，就地取材，拔些野菜，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿。后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，后来发展成了今天我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

培训内容：

- 1、认识麻辣烫专用药材香料；
- 2、了解各种麻辣烫专用调味品；
- 3、麻辣烫底料炒制和炼油工艺；
- 4、菜品的加工及保管工艺；
- 5、秘制高汤的制作技术；
- 6、麻辣烫各种味型的制作工艺；
- 7、麻辣烫老油炼制工艺；
- 8、菜品的码味及保管技术；

9、菜品的装盘及串签技术；

10、各种蘸碟的制作工艺；

11.赠送选址，装修布局，开业，经营方面技术经验。

12.三年内免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

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

?????????? ??+????158.6307.8762????????????????????

??QQ?260.9025.898

?????????????????? ??????????????93?????????????200??

膳学派学习麻辣烫的选择：

培训优势——学员可进行实地考察品尝，满意后签约，一次性交费，中途不收取任何名目的教学费用。不限教学时间，学会为止！

专人专教——师傅一对一教学，手把手指导，绝对保证学到的是正宗原汁原味的川味！

反复练习——学员全程亲手独立操作，学习材料充裕，餐饮培训器材齐全，力求在舒适的大环境下，学员通过反复实际练习，学会菜品精髓！

原料识别——在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧，赢在事业的起跑线！

承诺——膳学派在此承诺，学员学成后可以直接让朋友或亲戚验收品尝，对所有开店的学员均提供开店选址、布局、装修、价格定位等一系列的培训指导，并提供，全国各地膳学派学员的开店的成功经验和经营理念。并长期对学员免费提供所学菜品升级教学。

膳学派总部部分项目一览表：

膳学派：早餐面点类——（长沙德园包点培训，馒头，烧麦，花卷，肉包，小茼包），馄饨，灌汤包，小茼包，，钵子糕，米花糕，生煎包。（蒸饺，水饺，煎饺），油条，芝麻球，现磨豆浆、（绿豆粥，营养粥）等财富热线

膳学派：早餐粉/面类——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，长沙米粉，桂林米粉，炒码粉，湖南米粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，冰凉粉，凉面，凉皮，炸酱面，重庆小面，骨粉，米线，肠粉，手工面等...

膳学派：早餐饼类——梅菜扣肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，荆州烧饼/锅盔，红豆饼，公婆饼，土家掉渣饼，老家肉饼，酥油饼，馅饼，南瓜饼，葱油粑粑，鸡蛋灌饼，金华酥饼，羊肉泡馍，锅贴，黄桥烧饼，等等

膳学派：快餐类——浏阳蒸菜，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等，竹筒饭，隆江猪脚饭，沙县小吃...财富热线

膳学派：特色菜类——平锅跳水鱼，干锅头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土，鸳鸯火锅，麻辣香锅，九子香辣蟹，重庆/四川火锅、特色干锅，神仙鸡，跳跳蛙，特色菜，湘菜技术，石锅拌饭，杂烩海鲜火锅，柴火鸡，柴火鱼，纸包鱼，重庆鸡公煲，吊锅菜，瓦罐汤，萝卜牛杂，三下锅，等..财富热线

膳学派：夜宵烧烤类——木炭烧烤，无烟烧烤，特色烧烤，烤生蚝，海鲜烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，长沙口味虾，油炸小吃，风味龙虾，唆螺，烤锅巴，锡纸脑花，炒粉炒饭..

膳学派：卤水类——绝味霸王，酱板，卤菜，果木烤，热卤,zhou黑，桂花坛子鸡，神仙鸡，盐焗鸡，夫妻肺片，卤海鲜，卤龙虾，平江香干，德州扒鸡...

膳学派：小吃类——铁板鱿鱼，铁板豆腐，印度飞饼，脆皮玉米（新）酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，奶茶，冰糖葫芦，糯米蛋，棉花糖，水果沙拉，三鲜豆皮，虾扯蛋，黄金玉米汁，火爆油炸排骨，冷锅串串，炸锁骨，冰糖烤梨，烤鸟蛋，干蹦鸡，麻辣菜，烤翅系列，长沙炸香肠，鸡翅包饭，寿司等财富热线

膳学派：冷饮甜品类——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，寿司技术，鲜榨果汁，现做冰淇淋 香港鸡蛋仔，爆米花，炒酸奶，台湾香酥鸡块，甜品，手工酸奶，绿豆冰沙，港式炖品，炸鸡汉堡，豆腐花，等等

选择膳学派——就业无忧:

- 1、培训毕业后，学员完全可以自行独立创业开店，不需要在我们这里购买任何材料（如：底料、香料），在学员当地均可购买。
- 2、培训毕业后，学员自己掌握了一套过硬的餐饮技术.对不愿开店的学员，公司可推荐介绍对口的酒店、饭店就业上班。
- 3、培训毕业后，学员可以根据当地的饮食习惯、文化风俗再结合培训时老师传授的创新理念对菜品进行进一步的口味微调和新菜创新。