

# 正宗益阳麻辣烫培训 学习益阳麻辣烫的做法

产品名称	正宗益阳麻辣烫培训 学习益阳麻辣烫的做法
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

正宗益阳麻辣烫培训 学习益阳麻辣烫的做法

麻辣烫训练内容

川味麻辣烫底料的熬制，红汤、白汤的装备与保存，其它区域麻辣烫口味的调整办法等

风味酱的制造、风味碟制造，日韩式酱料制作，各类店型的运营方式等

禽肉类：串羊肉 串鸡脯 火腿肠 串肥肠 串肚片 串猪血 串鸡血 串鸡心 串肉丸 香肠 串鸭胗等

水产品：串鱼片 串鱼肠 串鱼泡 串蟹棒 串鱼丸 串海带 串鱿鱼 串墨鱼 串青虾 鹌鹑蛋 串豆腐等

蔬菜类：串蘑菇 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 玉米棒等

训练课程安排

- 1.叙述麻辣烫的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.麻辣烫底料的制造及熬制办法。
- 4.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类资料的处理制作办法。
- 5.麻辣烫各种资料的烫制流程及办法。

6.火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫的四种运营形式和办法。

7.设备用具采购途径和要求。

8.投资预算剖析及风险逃避，运营的形式和管理办法。

### 项目优势一

投资小，回报快，不需要高技能，所面向的消费群体又是最广范的，只要能坚持，调整好心态，几乎是零风险。

### 项目优势二

消费群体庞大；目前我们的消费主流群体以年轻人为主，适合各式的人群。中老年人，小朋友，也照样是我们庞大的消费群体。

### 项目优势三

无需店面也可经营，现在很多人都有资金，在选择行业的时候，又左右为难，而特色小吃特别适合中小创业者，它技术好掌握，可操作性强，经营灵活。

为什么要选择来好红星鹏飞学技术，很简单，一是技术，二是服务，三是口碑，因为有一流的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，是长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构，多家实体店，可以来红星鹏飞，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；  
培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止；选择我们。选择成功！