麻辣香锅培训，德州麻辣香锅做法

产品名称	麻辣香锅培训，德州麻辣香锅做法
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

大连哪里有麻辣香锅技术学

本套麻辣香锅课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口，商场超市等地开个麻辣香锅店，当然您也可以选择麻辣香锅店做麻辣香锅大师。

麻辣香锅简单介绍

麻辣香锅是近年来流行起来的一种吃法，其具有的麻、辣、干、香等特点非常独特，属于川渝风味。麻辣香锅源于土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香混一锅为特点。据说，当地人平时喜欢把一大锅菜一起用各种调料味料炒起来吃，而每当有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜、脆肠、肉嫩，笋片清香，腐竹因为事先炸过，可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味，加入本身的香味，混合起来，成就了“ 一锅香 ”。

麻辣香锅培训课程

理论学习：

1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1、专业老师实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

麻辣香锅培训内容

1、麻辣香锅经营器具、设备的配置及使用

2、讲解香辛料的作用及分类、选料及加工

3、各种调味酱的制作

4、素材的选择，处理方法

5、主料的腌制及处理方法

6、培训红油、卤水的制作及保养

7、培训麻辣香锅的制作方法及火候掌握

8、卤汤、鲜汤、酱料等材料的制作，保管和存放

9、投资预算分析及风险回避，经营方法与管理理念交流

麻辣香锅培训时间

随到随学，不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。

麻辣香锅技术培训