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