

日照高汤麻辣烫技术培训

产品名称	日照高汤麻辣烫技术培训
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

潍坊哪里有培训麻辣烫技术

麻辣烫其最主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，味美价廉。从而深受广大消费者的喜爱，麻辣烫起源于长江之滨，是船工纤夫或剟局马帮风餐露宿时创造的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，加入生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。为保证麻辣烫口味的正宗。本公司高薪聘请川蜀名师主教麻辣烫。学员可带任何品牌的成品过来对比。麻辣烫、串串香，海鲜烫，味道好坏关键在于涮烫底料的配制。本系列重点传授烫底料的配制方法及整个操作工艺过程。御世尚品中心秘制底料配方，采取几十种调料、药材配置而成，麻辣鲜香味具有，强烈诱惑口舌，堪称一绝。小投入，高回报，创业绝对好项目。

麻辣烫培训

授课名师简介

尹老师，湖北武汉人，湖北省烹饪名师，中华厨师协会名厨奖；从事烧烤餐饮行业十多年，教学经验丰富；还可以根据当地食客口味灵活调整增加各种口味。曾担任过龙顺轩海鲜酒家总厨、老北京炙子烧烤师。专业培训：回民烧烤、老街烧烤、老五烧烤、烤鱼烤海鲜、麻辣烫的核心技术。并有较强的产品研发能力。在他们门下受教过的学员大都成为独当一面的技术精英，亦或者月入数万的个体老板，在众多学员中也饱受称赞，在烧烤行业外号：烧烤词典！

麻辣烫培训详情

培训内容：

涮烫方式：串串式 自助式 碗装式 砂锅式 瓦罐式等 禽肉类：撒尿牛丸 猪肉丸 骨肉相连
烫鸡胗 烫鸡柳 烫肉片 烫火腿 烫鸟蛋 烫肚片 烫猪血 烫肉丸 烫毛肚 烫香肠

烫鸡翅 烫鸭肠 烫脆骨等 水产品类：烫鱼片 烫蟹棒 烫墨鱼丸 烫鱼丸 烫海带 烫鱿鱼
烫青虾等 素菜类：烫菌菇类 烫干菜类 烫豆制品类 烫所有蔬菜等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

各种干香料的配比制作。

麻辣烫飘香底酱的制作过程。

麻辣烫鲜汤的初步熬制。

各种烫菜的处理搭配。

不辣、微辣、麻辣、重辣口味的调配。

涮烫的技巧手法、售卖方法。

培训承诺：

包教包会，包吃包住，一般4天左右可完全掌握。