

# 临汾金汤麻辣烫培训，临汾酸辣粉培训，临汾过桥米线培训

产品名称	临汾金汤麻辣烫培训，临汾酸辣粉培训，临汾过桥米线培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

## 产品详情

厨掌柜小吃培训班特色小吃系列：

金汤麻辣烫，[酸辣鱼](#)，淮南牛肉汤，卤煮火烧，[麻辣烫](#)，驴肉汤，涮牛肚，酸辣粉，香辣粉，麻辣爆肚，五谷鱼粉，土豆粉，过桥米线，锡纸花甲粉，砂锅米线，胡辣汤，冒菜，鸭血粉丝汤，麻辣拌，钵钵鸡，羊杂割，串串香，碗托，关东煮等[特色小吃培训](#)。

厨掌柜金汤麻辣烫简介：

麻辣烫本身种类比较多，即便同类麻辣烫在相同的制作方法下，味道也存在较大的差异。厨掌柜小吃培训，推出火爆项目金汤麻辣烫，我们会以自己的培训方式去教给大家金汤汤底。

厨掌柜金汤麻辣烫特点：

金汤麻辣烫，色泽鲜艳，金黄，奶香味十足，时尚，很受年轻人的喜欢，丰富的食材搭配，适应人群广，经营简单，投资小，利润高，回报快，不分地区不分男女，都可以食用。

厨掌柜金汤麻辣烫培训学习内容：

- 1、食材的选材与处理；
- 2、菜品的保存与搭配；
- 3、底料的制作；
- 4、高汤的熬制方法；

5、辣椒油的制作；

6、金汤麻辣烫的后期运营技巧。

麻辣烫培训学习时间：

学金汤麻辣烫，全部学员实际操作，学会为止，不限制学习时间，一般2-4天可以熟练掌握，售后终身，回家做不好随时回来免费重学。

金汤麻辣烫培训学习优势：

- 1、厨掌柜采用实践与理论相结合的培训模式，注重学员亲手实践，老师手把手教学，学会资料配方带回家，售后终身；
- 2、学习特色麻辣烫技术，零基础教学，从食材的处理、工具使用开始，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握；
- 3、特色金汤麻辣烫技术在家做不好，可以来学校免费重学；
- 4、提供小吃原料配方，学员可独立开店，回家跟学校做的味道一致；
- 5、所学项目随到随学，免费住宿，练习材料免费，学会为止；
- 6、700多种特色小吃，原料讲究，精准配方，口味独特；
- 7、专业老师提供开店指导，帮助没有开店经验学员顺利开店。
- 8、学员来保定厨掌柜小吃培训之前，可以多考察几家，有自己的认识，再考察我们的，满意再决定是否学习，也可以来学校先品尝，满意再学习；
- 9、保定厨掌柜小吃培训除了无保留培训技术外，为了方便学员开店创业，还免费提供整体店面形象装修设计参考，帮助学员轻松开店，快速上手，售后终身。