

青岛麻辣烫培训

产品名称	青岛麻辣烫培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛麻辣烫培训016

长沙膳学派麻辣烫培训内容

- 1.麻辣烫原料及香辛料的特点及运用；
- 2.麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3.清油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4.牛油麻辣烫底料的炒制方法；
- 5.清香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 6.浓香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 7.不同麻辣烫味型的调制技术；
- 8.老油的清洗、提炼技术；
- 9.常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 10.常见味碟制作技术；
- 11.高汤的制作技术；
- 12.菜品搭配禁忌；
- 13.麻辣烫店选址技巧；

14.开店的注意事项及成功法则

麻辣烫培训学习种类：

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 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 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

创业并不是一件容易的事情，光有资金并不能解决所有的问题。如果有了小吃创业的念头，首先就必要冷静并且客观的对自身的条件进行全面的分析和评估。作为小吃创业者来说，必须要有足够的精力和体力来适应日复一日不间断的正常经营活动，并且面对经营过程中的失败与成功，还要有较强的心理承受能力来接受这些挫折。同时要让自己变得“圆滑”，学会讨得顾客欢心，这样才能让生意红红火火。

学习永不会被过时的麻辣烫技术，利润高、有效果、可摆摊，可开店。职业师傅一对一授课，分享正宗上等的四川红油及清油麻辣烫，味道不但麻辣鲜香，且开胃生津。完整详细口味有：清香白汤、香而不辣、香辣、麻辣、超麻辣五大口味。

麻辣烫技术培训，不需要高额的合作费用，在品味小吃只需过来就能到核心技术，我们不但是销售麻辣烫料包的，我们是教你如何制作料包的，有的人图便利只购置成品料包，这样的话味道究竟好不好不说，资金就很高昂，自己做成本能节约一大半，长久积聚下来可是一笔不小的财富，到品味小吃培训学习核心技术，走哪赚哪不需要担心。

麻辣烫可以说是重庆火锅的前身,是川渝地带较有特色，也较能象征“川味”的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，普遍大街小巷，可以说是川渝地带城市的一道亮丽风景。而事实上，麻辣烫的关键不在于煮，而在于汤料。制作麻辣烫，其实也简便，青菜鱼肉，尽管荤素，尽管真的相干，它都被穿在细细的签子上，一股脑儿地推进高温里，真正是赴汤蹈火