

# 麻辣烫学习，威海麻辣烫技术培训

产品名称	麻辣烫学习，威海麻辣烫技术培训
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

麻辣烫学习，威海麻辣烫技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

麻辣烫是起源于重庆的传统特色美食，和冒菜略微不同，冒菜也是吸收了麻辣烫的优点改良而来。是川渝地区即有特色也能代表“川味”的一种饮食。麻辣烫可谓是重庆火锅的前身，也可说是火锅的简化版。它针对顾客个性化的消费需求，提供多种吃法，论斤麻辣烫、火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫，像碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫则是为单人现点现做的，串签麻辣烫是即来即食的。鲜嫩可口的食材，香辣过瘾，麻辣烫骨汤汤汁浓郁，更美味、更营养、更健康。

青岛膳学派麻辣烫培训对传统做法经过深入研究，取其精华，去其糟粕，在配方组料上大胆改革，底料香气浓郁纯正，汤色靓丽，吃后满口留香。汤底选用猪骨、牛骨等熬制，含有天然骨胶原多种营养成份。同时，又汇集了南北饮食文化的精髓，能够实现各种口味的融合，开创了麻辣烫营养滋补的餐饮新概念。青岛膳学派麻辣烫培训风味独特，菜品奇香四溢，且滑嫩甘甜，柔软鲜香，清爽适口，爽口又爽心，越吃越想吃。自然独到的口味让食客们一个个赞不绝口，流连忘返。

【培训内容】：

- 1、麻辣烫原料及香料的特性及作用；
- 2、麻辣烫原资料的辨认、审定、加工及运用；
- 3、清油麻辣烫底料的炒制办法；

- 4、牛油麻辣烫底料的炒制办法；
- 5、幽香型麻辣烫底料的炒制办法；
- 6、浓香型麻辣烫底料的炒制办法；
- 7、不同麻辣烫味型的调制技术；
- 8、老油的清洗、提炼技术；
- 9、常见菜品的制造、保管、保鲜技术；
- 10、常见味碟制造技术；
- 11、高汤的制造技术；
- 12、菜品搭配忌讳；
- 13、麻辣烫店选址技巧；

**【麻辣烫味型】：**

麻辣味麻辣烫、孜然味麻辣烫、酱香味麻辣烫、泡椒味麻辣烫、复合味麻辣烫

**【菜品培训】：**

禽肉类：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，串鸭胗等；

水产品：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，串豆腐等；

蔬菜类：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；

**【麻辣烫特点】：**

- 1、麻辣烫，无所不能烫，绿色青菜到家禽肉类，都可以串起来，烫起来，消费额可以控制，消费多少，就烫多少，足以满足各种客户。
- 2、麻辣烫，不但美味而且营养，烫菜不伤菜中的营养，烫出来的菜清爽可口，回味十足，是老少皆宜的休闲食品。

**【学习过程】：**

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!

随到随学 | 配方公开 | 食宿免费 | 材料免费 | 一对一手把手教学 |

先尝后学 | 技术保障 | 实践操作 | 师傅耐心 | 无需预约 |