

# 济南麻辣烫技术培训学校

产品名称	济南麻辣烫技术培训学校
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，城阳麻辣烫学习

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

麻辣烫是起源于四川、流传多年的地方特色小吃，也叫串串香。其最主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。在气候阴湿多雾的川蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起瓦罐，就地取材，拔些野菜，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿。后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，后来发展成了今天我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

具体培训内容

- 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

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。

公司中心郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；学不会不收费；后期指导长期免费。

青岛膳学派小吃技术中心是集小吃技术、美食开发、咨询服务于一体的综合性实体。师傅们都是美食界的精英，无论是初学还是技术升级，都能学到满意的技术。实行一对一指导，所转让技术一律包学包会，无论时间长短学会学好为止，优惠活动：学四样送四样，学三样送三样，学两样送两样，单学两样打八折，

并免费技术升级。真诚欢迎各地有创业意识和爱学习的朋友前来咨询、考察、交流、学习。

培训时间

1：自由安排学习时间，随到随学；

2：麻辣烫学习时间一般为三到四天左右；

3：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止