

德州麻辣烫培训中心，包教包会

产品名称	德州麻辣烫培训中心，包教包会
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

德州麻辣烫培训中心，包教包会016

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

一般教学四种汤底，酸汤麻辣烫，红不辣开胃麻辣烫，重庆麻辣口味，和原味的汤底

- 1、各种大料的认识、选材、处理
- 2、麻辣烫核心底料配方配比熬制方法
- 3、熬制底料火候的掌控
- 4、各种主食材挑选、处理、加工
- 5、食材的保仔、保鲜技术
- 6、红油、油辣子核心配方配比制作
- 7、高汤的制作配方配比
- 8、火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、串签麻辣烫的四种经营模式和方法。
- 9、设备器具采购途径和要求。

10、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

麻辣烫其较主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，味美价廉。然后深受广大消费者的喜欢，麻辣烫起源于长江之滨，是船工纤夫或剽局马帮风餐露宿时发明的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，参加生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。这种吃法撒播到习武世家，他们将补养强身的香料、草药、补品煨入骨汤中，参加新鲜蔬菜，既美味可口又强身健骨，这种吃法与一般的麻辣烫有显着差异。由于制造工艺杂乱，撒播不广，知之者不多,后来渐渐被传达演化开来,成为我们常见的麻辣烫。

膳学派麻辣烫技术培训面向广大创业朋友推出麻辣烫技术培训，无论你有没有厨师方面的经验，是否有过创业经历或者是一名不甘平平碌碌一生的上班族。我们都会将麻辣烫的做法的技术传授给您，麻辣烫技术制作轻松，3-5天即可学会，我们中心有从事麻辣烫制作多年的师傅教您。我们的麻辣烫师傅将从原料采购、底料配制、底料炒制、高汤熬制、小菜选取等方面全方位的向您传授，手把手教您，让您学会学懂。我们辉煌膳学派小吃培训中心向您承诺，正宗麻辣烫制作技术包教包会！