

济宁麻辣烫技术培训学校

产品名称	济宁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

济宁麻辣烫技术培训学校001

麻辣烫起源于长江之滨。*初是船工和纤夫创造了麻辣烫这种简便易行而又独特的吃法。从成都到三峡的川江流域，由于水流湍急，纤夫成了必不可少的风景，他们在拉纤之余，在江边垒起石块，支起瓦罐，捡拾一些树枝作干柴生火，舀几瓢江水，一切都就地取材，有菜放菜，没菜就拔些野菜充数，再放入海椒、花椒等调料，涮而食之，既可果腹，又可驱寒、祛湿。这种吃法因其简便易行很快便在江边流传开来。后来，码头上的小贩看到了其中的商机，便将菜品和炉具加以改造，置于挑担两头，边走边吆喝，江边、桥头卖劳力的百姓便围着担子成了常客。如今，麻辣烫也渐渐从江边走到了岸上。这就是麻辣烫的起源。

小吃培训哪家较好，较正宗的小吃培训，膳学派小吃除了拥有正宗的传统重庆麻辣烫配方和技术外，还苦心钻研开发出了大骨高汤麻辣烫和补气养生的膳麻辣烫，底汤以猪骨等美味食材吊鲜，按照中医学的传统理论加入了草果、砂仁等多种中草药精心熬制而成，高汤浓白鲜美可口，打破了传统麻辣烫汤发黑，客人不敢喝的缺点。

根据个人接收能力，不限制学习期限，学会为止！到我校培训的学员们吃住免费，包教包会，中途不再收任何费用。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期老师手把手教技术，后期学员实际操作由师傅指点，反复练习，直到您自己确定学会为止！

膳学派麻辣烫培训流程：1.实操课：骨汤麻辣烫的各种中草药的识别处理及采购方法。2.实操课：骨汤麻辣烫的高汤和红汤+底料的熬制技巧。3.实操课：骨汤麻辣烫的海鲜类+肉类+蔬菜类的（碗装+串串）制作成型等实际操作。4.实操课：骨汤麻辣烫的秘制配方和飘香酱的配制。5.实操课：骨汤麻辣烫的**传授及手法和火候掌握。6.实操课：骨汤麻辣烫的保质方法及进货渠道。7.实操课：骨汤麻辣烫的设备介绍购买及经营理论传授。8.理论课：骨汤麻辣烫的销售与技巧。

就是这么一个我们请客吃饭可能谁都不会想到的，但却时常出现在街头巷尾的小小的麻辣烫，一如既往的、扎扎实实的火了近20年。没有豪华的装修、没有名贵的菜品、没有笑得跟花一样的餐厅领班、甚至连一块像样的招牌都没有，几张桌子，两个灶台，满地的竹签，就这样天天围着一圈人，吃得有滋有味，汗流浹背，那感觉就是一个字：爽！

“小吃改变命运，创业成就人生”。随着人们对小吃了解的深入，以及行业本身的迅速发展，我们中国名食园拥有餐饮品全、有特色的小吃培训项目，产品口味丰富，适合各地特色。所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营。投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的理想选择。给更多的下岗人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过膳学派来实现梦想，是我们的心愿。