

济南麻辣香锅技术学习。麻辣香锅技术培训

产品名称	济南麻辣香锅技术学习。麻辣香锅技术培训
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

济南麻辣香锅技术学习。麻辣香锅技术培训001

美食，是人较深的乡愁。一个人长大后，总有些滋味，停留在回忆里。无论去过多少地方，吃过多少珍馐佳肴，较念念不忘的便是故乡的美食和小时候的味道。因为，时光将味道烙在了我们的味蕾上，永不磨灭。对美食的爱，往往是发自内心的。无论在何处，在何时，一阵味蕾的犒赏之后，依然会回味那一份小吃的美妙，滋味尽是如此。一份美食，就是一份暖胃的享受，一种无法形容的美味，会让你的味蕾，尽享美妙滋味的抚慰。一份美食，如一片美丽的风景，可以帮你抵抗全世界所有的迷惘。做美食就像做人，必须真材实料，还要去杂选优。精心烹饪才会成为美味佳肴。人世间，唯有爱与美食不可辜负，爱已经辜负的太多了，美食就不能再辜负了。

麻辣香锅发源于巴蜀地区，以四川、重庆等地方麻辣风味融合而来，麻辣香锅源于土家风味，是当地老百姓的家常做法，以麻、辣、鲜、香、油、混搭为特点。虽然麻辣香锅属于麻辣口味，但颇受全国食客喜爱。据说，四川属于盆地，也属于平原地区，湿气较重平时喜欢把一大锅菜一起用各种调料味料炒起来吃，而每当有重要的客人时，便会在平常吃的大锅炒菜中加入肉、海鲜、家禽、甚至野味，所搭配的菜品事先炸过或者过水煮过，可以吸收各种肉类和配菜的鲜味，加入本身的调料香味，混合起来以后，成就了“一锅香”。

培训详情

培训内容 秘制麻辣香锅 红油香锅 香辣麻辣香锅 鲜香香锅等

培训课程

- 1.麻辣香锅经营器具、设备的配制及使用。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。

- 3.各种调味酱制作。
- 5.素菜的选择，处理方法。
- 6.主料的腌制及处理方法。
- 7.培训红油、卤水的的制作及保养。
- 8.培训麻辣香锅的制作方法及时候掌握。
- 9.卤汤、鲜汤、酱料等材料的制作，保管及存放。
- 10.投资预算分析及风险回避，经营方法与管理理念交流

膳学派培训优势：

- 1、资深大厨全程指导教学。
- 2、采取一对一手把手教学方式。
- 3、推崇实战教学，学习过程以实操为主。
- 4、不限定学员的学习时间，直到学员完全学会全套技术为止。
- 5、提供永久免费的技术升级服务。
- 6、开店的朋友，免费提供开店技术指导与管理指导。

麻辣香锅培训时间：

膳学派全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。

膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。