

威海一对一学做麻辣香锅的地方

产品名称	威海一对一学做麻辣香锅的地方
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

威海一对一学做麻辣香锅的地方003

麻辣香锅是一种美食，发源于重庆缙云山，由川渝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。味道十分美味，而且口味多种多样，多种食材可任意搭配，可以满足大多数人的胃口喜好，烹饪时间短，4~7分钟即可出锅食用，是很多年轻人偏爱的一种微餐饮。

膳学派麻辣香锅优势:

- 1、麻辣香锅以麻辣为主，其特色明显，口味独特，其他大众餐厅无法比拟;
- 2、麻辣香锅消费群体独特，消费意识明显，不用和其他餐厅分享客源;
- 3、麻辣香锅不用找大厨，不用建复杂的厨房，操作简单，投资小、收益快;

4、麻辣香锅秘制配方，其他人不易跟风，市场大、竞争小；

干锅，川菜的制作方法之一，起源于川渝之地，口味麻辣鲜香。与火锅和汤锅相比，汤少，味更足；不需要自行点菜，菜品搭配相对固定，可直接食用。在操作上，干锅比火锅和中餐更为方便，占用厨房面积小，因而受到广大消费者与投资者的青睐。

与火锅相比，干锅还没有出现强势品牌，是市场潜力十足的餐饮品牌。其主要品种包括：干锅鸡杂、干锅羊杂、干锅鱼杂、干锅兔、干锅鸡等。

膳学派菜品特色

- 1、麻辣香锅以麻辣为主，其特色明显，[口味](#)独特，其他大众餐厅无法比拟；
- 3、麻辣香锅不用找大厨，不用建复杂的厨房，操作简单，投资小、收益快；
- 4、麻辣香锅秘制配方，其他人不易跟风，市场大、竞争小。

膳学派培训课程安排：

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学

员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派实际操作内容:

- 1.麻辣香锅、四川干锅经营器具、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.培训干锅调味酱、麻辣酱制作。
- 4.培训香辣风味酱、豆豉香酱制作。
- 5.培训香锅料油的制作。
- 6.培训素菜的处理方法与技巧。
- 7.培训肉料的腌制及处理方法。
- 8.培训虾的处理方法。
- 9.培训红油、卤水的的制作及保养。
- 10.培训麻辣香锅的制作方法与管理模式。
- 11.肉质、卤汤、鲜汤、酱料等材料的保管及存放。
- 12.投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。