

潍坊学习麻辣烫，一对一学习

产品名称	潍坊学习麻辣烫，一对一学习
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

潍坊学习麻辣烫，一对一学习003

膳食派麻辣烫培训内容

- 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；

麻辣烫培训学习种类：

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

学习永不会被过时的麻辣烫技术，利润高、有效果、可摆摊，可开店。职业师傅一对一授课，
分享正宗上等的四川红油及清油麻辣烫，味道不但麻辣鲜香，且开胃生津。完整详细口味有：清香白汤
、香而不辣、香辣、麻辣、超麻辣五大口味。

麻辣烫技术培训，不需要高额的合作费用，在品味小吃只需过来就能到核心技术，我们不但
是销售麻辣烫料包的，我们是教你如何制作料包的，有的人图便利只购置成品料包，这样的话味道究竟
好不好不说，资金就很高昂，自己做成本能节约一大半，长久积聚下来可是一笔不小的财富，到膳食派
培训学习核心技术，走哪赚哪不需要担心。