

滨州可以学麻辣烫技术，专业培训

产品名称	滨州可以学麻辣烫技术，专业培训
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

东营哪里有麻辣烫学，麻辣烫学习多少钱

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目种类：

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

具体培训内容

- 1、麻辣烫原料及香料的特点及作用；
- 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；
- 10、常见味碟制作技术；
- 11、高汤的制作技术；
- 12、菜品搭配禁忌；
- 13、麻辣烫店选址技巧；
- 14、开店的注意事项及成功法则

欢迎到膳学派学习小吃系列技术，把本套麻辣烫课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街，夜市，工业区周边等地开个麻辣烫店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营。麻辣烫主要滋味在于汤底，只要把汤底做好了，各类肉串和蔬菜都可以放进汤底里面烫来吃，不油腻，不上火，吃过之后，开胃爽口，吃了还想吃。

正宗小吃培训凉皮、麻辣烫、酸辣粉、米线等小吃技术，适合各地经营，既可固定开店，也可流动经营。小本创业投资优质项目找青岛膳学派餐饮小吃培训！正宗风味，专业教学，包教包会，包吃包住，欢迎实地考察！

青岛膳学派小吃培训学校为了使我们的学员可以占据更广阔的市场我们特别推出，特色麻辣烫培训：碗装麻辣烫、骨汤麻辣烫、火锅麻辣烫、砂锅麻辣烫、串串香麻辣烫、冷锅麻辣烫、及小料酱料的秘方配方。对于各类的美食小吃在传统口味上都反复研究出我们独有的配方，其口味符合大众要求，并且还可以实现人们对于健康、养生、营养的需求，味道独特。

麻辣烫培训优势：专业师傅有着多年的麻辣烫技术经验，加上研发创新，有着特有的秘方。包教包会，不限定时间学习。

在街头巷尾的这些小小的麻辣烫店，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子人，吃得有滋有味，忘乎所以。那感觉就是一个字：“爽”！。