

日照麻辣烫技术培训班

产品名称	日照麻辣烫技术培训班
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

日照哪里有麻辣烫技术学，包学会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

其实对于餐饮创业来说，由于他的入行门槛低，创业尤其是初次选择餐饮行业不会让你失望。膳学派小吃培训，欢迎您的来访，本公司专业培训、小吃研发、技术创新、店面经营指导为一体的综合性餐饮学校，是一家国内较有诚意的小吃培训基地，目前拥有多位资深培训老师傅，有着多年的开店经验，精通各地热门小吃风味，两个人学习只收一个人的学费，每天前五名电话联系学习者学费优惠30%麻辣烫可谓是麻辣火锅的前身，也可说是火锅的简化版。不同的是，把肉和菜都穿在竹签上，吃的时候，将一大把竹签穿起的肉和菜放进翻滚的红汤中，正宗的吃法可不是一串一串的吃，而是一抓一大把，用筷子一掬，菜就纷纷掉落香油碟中，然后大快朵颐！

除此之外，麻辣烫与火锅所使用的食材在一般无二，麻辣烫与火锅较大的不同就是简便快捷。麻辣烫特点：1、麻辣烫，无所不能烫，绿色青菜到家禽肉类，都可以串起来，烫起来，消费额可以控制，消费多少，就烫多少，足以满足各种客户。2、麻辣烫，不但美味而且营养，烫菜不伤菜中的营养，烫出来的菜清爽可口，回味十足，是老少皆宜的休闲食品。

郑重承诺，口碑好技术正宗，现场实践操作，包吃住，不限时间，随到随学，欢迎您来实地考察

学习

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

麻辣烫培训:

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、红油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4、麻辣烫各种调味的制作技术；
- 5、红油、高汤、炒料的详细制作方法
- 6、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 7、菜品搭配禁忌；
- 8、麻辣烫店选址技巧及开店的注意事项

麻辣烫的底料制作比较关键，首先香料选材，云南川广西一带的香料较香，炒出来的底料也是较香的，炒料讲究火候时间，下料时间要把握底料油色，香气，麻辣烫底料香料配方不超过二十味，而不是越香越好，底料保存越久越香，一般炒制俩天过后可以使用，用完一定要用盖子覆好。

膳学派小吃投资分析:赚钱不难，项目投资小，见效快，利润高，无风险，经营方式很灵活，几百元就可以创业，可以摆地摊，出流动摊，开小店，开中店，开大店。市场前景很好,是下岗职工、失业人员、大学生、退役军人、农村剩余劳动力等二次创业的好项目。操作实践练习(师傅一对一教学每种早点小吃技术，让学员亲自动手练习制作，学到满意为止。培训时间 不限包学包会(膳学派没有时间限制，每天8:30—17:30之间随到随学，一般3-5天就能掌握)培训优势：优惠特殊优势(为远道学员提供免费的食宿和食材，后期有任何技术问题都可以回来重新学习)膳学派小吃培训学校致力于发展有特色、高质量和适合大众口味消费品，追求精益求精。坚持对学员进行专业的指导、教学，直到学员能熟练的进行操作。免费提供住宿，不限学习时间和练习材料，学到满意再毕业。一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保学员学会之后能以独一无二的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。

特色小吃项目：凉皮、米皮，擀面皮、麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，广式肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭，木桶饭，鸡翅包饭，烤肉拌饭，台湾卤肉饭，桂林米粉，鸡公煲，煲仔饭，沙县小吃，脆皮鸡拌饭，花甲粉，砂锅粉，鱼粉，啫啫鱼，砂锅等项目，我是靠技术吃饭，我也要生存下去。我们以后技术费用只会越来越高，不会像有些公司是越做越便宜，因为我们的技术一直在不断的投资研发，因为我们的技术一直不断的创新升级。我们的老学员都在享受新品免费升级盛宴。请不用跟我说谁家便宜，因为真的不在一个档次！