

青岛麻辣烫培训，正宗麻辣烫培训

产品名称	青岛麻辣烫培训，正宗麻辣烫培训
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

麻辣烫学习，德州哪里有麻辣烫学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

到我们膳学派餐饮小吃培训学校学习，无论学什么都是师傅先做一遍，然后学员实际操作，反复实践，青岛市东南西北各大车站，来学习的时候不管想学习哪种小吃，来了都可以先品尝味道，味道满意了再报名开始学习，做小吃生意赚钱快，只要一个摊位，一个人员，就能轻松开启致富成功路。一站直达交通方便，也可免费接站！

培训课程

- 1.讲述麻辣烫的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.麻辣烫底料的配制及熬制方法。
- 4.麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.麻辣烫各种材料的烫制流程及方法。
- 6.火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、砂锅麻辣烫、串签麻辣烫的四种经营模式和方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

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

膳学派有多位师傅常年教学培训，每个项目，由学员自己选择，专业师傅教学，理论和实践结合，师傅亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。

学餐饮不要贪图便宜，学习那些便宜而粗糙的技术。技术的学习不仅仅是一张配方这么简单，而是需要通过有经验的老师傅手把手的悉心指导每个细节才能达到效果的。糊弄人的技术不仅是浪费的辛苦钱也会给你的经营造成劣势，不要贪图便宜而因小失大，到头来还要重新学习，一次性学好技术来青岛膳学派学校，教学好不好？来考察看看就知道。

膳学派麻辣烫口味的正宗。我们都是高薪聘请名师主教麻辣烫。学员可带任何品牌的成品过来对比。麻辣烫、串串香，海鲜烫，味道好坏关键在于涮烫底料的配制。本系列重点传授烫底料的配制方法及整个操作工艺过程。膳学派餐饮培训中心秘制底料配方，采取几十种调料、药材配置而成，麻辣鲜香味具有，强烈诱惑口舌。小投入，高回报，创业绝对好项目。

膳学派麻辣烫起源于长江之滨，是船工纤夫或剟局马帮风餐露宿时创造的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，加入生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。将滋补强身的香料、草药、补品煨入骨汤中，加入新鲜蔬菜，既美味可口又强身健骨，这种吃法与一般的麻辣烫有明显区别。因为制作工艺复杂，流传不广，知之者不多，后来慢慢被传播演变开来，成为大家常见的麻辣烫。

膳学派小吃培训传授的项目投资小，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。我们深知每一位创业者的资金都来之不易，膳学派师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料。现代人讲究健康饮食，除去食物的美味保障之外，更要注重产品的营养健康。