

大连培训麻辣香锅技术

产品名称	大连培训麻辣香锅技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识经典美味，一生能赚钱!

麻辣香锅荤素搭配，急火快炒，营养美味，神秘配方，让人一吃上瘾!各种颜色的荤素食材搭配在一起，看上去已经觉得天南地北的食材融为一体，就如时尚界将五彩六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。麻辣香锅满足了现代都市人对食物的营养化，高蛋白，低脂肪等要求，荤素搭配，麻、辣、鲜、香融为一体。麻辣香锅是川菜的代表之一。麻辣香锅配方特殊，继承了传统火锅、川式火锅、香辣菜的特点。而且还具有辣而不燥、鲜而不腻、麻味绵长、香气扑鼻的特殊优点。

麻辣香锅内混搭有荤、有素、有淡、有辣、有自然形成、看上去已觉天南地北的食材，融入一锅，就如时尚界将五彩六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。麻辣香锅，具有辣而不燥、鲜而不腥、入口窜香、回味悠长的独特口味。

麻辣香锅所到之处，常常是日日满座，桌桌翻台，食客吃的尽兴，老板经营的是眉开眼笑，麻辣香锅让很多人赚到人生的较好桶金，这主要得由于麻辣香锅味道绝伦，人人爱吃以及麻辣香锅的独特文化吸引力，同时开个麻辣香锅店，投资小、回报快、利润高、经营简单，顾客回头率超高，独特的秘方别家难以模仿等集众多优势于一体，使得麻辣香锅店开业就火爆，开业就盈利!

膳学派麻辣香锅培训内容：

- 1、麻辣香锅系列菜品中主料和辅料选择搭配。
- 2、麻辣香锅底料的识别和配方。
- 3、香料的识别和配方。
- 4、秘制麻辣香锅酱的制作和处理。

- 5、糍粑辣椒的制作方法。
- 6、麻辣香锅底料的炒制方法。
- 7、麻辣香锅原料的加工方法和炒制方法。
- 8、麻辣香锅味型的调配方法。
- 9、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 10、红油和老油的处理方法。
- 11、麻辣香锅主要原材料的好坏识别等。