

青岛麻辣烫技术培训中心，包教包会

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 青岛麻辣烫技术培训中心，包教包会 |
| 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

青岛麻辣烫技术培训中心，包教包会018

麻辣烫其较主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，味美价廉。然后深受广大消费者的喜欢，麻辣烫起源于长江之滨，是船工纤夫或剽局马帮风餐露宿时发明的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，参加生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。这种吃法撒播到习武世家，他们将补养强身的香料、草药、补品煨入骨汤中，参加新鲜蔬菜，既美味可口又强身健骨，这种吃法与一般的麻辣烫有显着差异。由于制造工艺杂乱，撒播不广，知之者不多,后来渐渐被传达演化开来,成为我们常见的麻辣烫。

膳学派麻辣烫培训中心

膳学派麻辣烫技术培训面向广大创业朋友推出麻辣烫技术培训，无论你有没有厨师方面的经验，是否有过创业经历或者是一名不甘平平碌碌一生的上班族。我们都会将麻辣烫的做法的技术传授给您，麻辣烫技术制作轻松，3-5天即可学会，我们中心有从事麻辣烫制作多年的师傅教您。我们的麻辣烫师傅将从原料采购、底料配制、底料炒制、高汤熬制、小菜选取等方面全方位的向您传授，手把手教您，让您学会学懂。我们膳学派小吃培训中心向您承诺，正宗麻辣烫制作技术包教包会！

膳学派麻辣烫培训内容：1、认识麻辣烫专用药材香料;2、了解各种麻辣烫专用调味品;3、麻辣烫底料炒制和炼油工艺;4、菜品的加工及保管工艺;5、秘制高汤的制作技术;6、麻辣烫各种味型的制作工艺;7、麻辣烫老油炼制工艺;8、菜品的码味及保管技术;

麻辣烫是起源于四川、流传千年的地方特色小吃，也叫串串香。其主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。在气候阴湿多雾的川蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起瓦罐，就地取材，拔些野菜，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿。后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，后来发展成了今天我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

长沙膳学派麻辣烫培训内容

- 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；
- 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

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

创业并不是一件容易的事情，光有资金并不能解决所有的问题。如果有了小吃创业的念头，首先就必要冷静并且客观的对自身的条件进行全面的分析和评估。作为小吃创业者来说，必须要有足够的精力和体力来适应日复一日不间断的正常经营活动，并且面对经营过程中的失败与成功，还要有较强的心理承受能力来接受这些挫折。同时要让自己变得“圆滑”，学会讨得顾客欢心，这样才能让生意红红火火。

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，到品味小吃培训

学习核心技术，走哪赚哪不需要担心。