

# 成都冒菜技术培训，一对一培训

产品名称	成都冒菜技术培训，一对一培训
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

成都冒菜技术培训，一对一培训018

冒菜”是成都的特色菜，重庆学名叫麻辣烫，“冒”字在这里是动词。其制作方法是准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁。冒菜的原料不限，这点和串串香类似，什么都可冒。麻辣鲜香的冒菜不仅惹四川、陕西人喜爱，在其他地方也同样受欢迎。开一家冒菜的投资并不大，总投资不过也就千元左右。

### 膳学派成都冒菜培训中心

膳学派专业的师资以及与企业的深度人才合作，为历届学员提供了称心的工作。俗话说入一行，需要领进门，然后在于自己的修行，味鲜培训技术，丰富，正宗配料技术，有意开店致富者，我们尽心为您提供较核心的技术，让您学的满意，当老板。冒菜是川西平原独有的风味小吃。以其独特的口味和实惠的价格，赢得了群众的喜爱。冒菜价格低廉，麻辣鲜香，既解馋又下饭，客人不仅可以根据自己的喜好随意点取，而且等菜冒好以后，还可以根据自己的口味轻重随意添加佐料。技术的学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你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，一次性学好技术来新乡培训学校，教学好不好，来考察看看就知道。

冒菜的价格都不高，人均消费大概也就6-12元左右，这和冒菜与身俱来的平民性也算是相符的，所以眼下这样的冒菜馆生意家家都不错。膳学派小吃培训学校，师资力量雄厚，有高级技师授课、学习方式随到随学，老师一对一教学，手把手教，学员亲手练习，包教包会，包食宿，时间不限，学会为止。练习材料学校提供，学会后给配方，回家做不好再返校免费学习，直到学会为止。膳学派各种特色小吃类、早餐类 烤串类、油炸类、砂锅类、面食类、火锅类、卤肉类、胡辣汤、羊肉汤、牛肉汤 酱香饼 豆腐脑、烧饼 油条 麻团 凉皮、麻辣烫、串串香、米皮、擀面皮、武汉热干面、重庆酸辣粉、米粉 肉夹馍、鸭血粉丝 土豆粉 千里香馄饨、煎饼果子、杂粮煎饼 鸡蛋灌饼 包子类、烤面筋、特色烤翅、烤鱼、碳锅鱼 石锅鱼、油炸棒棒鸡、油炸小吃 怪味鸡块 薯条 臭豆腐

狼牙土豆。

膳学派小吃培训学校，专业传授各种早餐类、饼类、面条类、无矾油条、包子类等。膳学派小吃培训学校，师资力量雄厚，有高级技师授课、学习方式随到随学，老师一对一教学，手把手教，学员亲手练习，包教包会，包食宿，时间不限，学会为止。不要贪图便宜，学那些便宜而粗糙的技术。膳学派餐饮类的初，高中生，大中专院校在读，毕业生，都市白领，待业青年，家庭主妇以及想小本创业的社会各界人士学习，有无基础均可!特色冒菜培训内容一、特色冒菜底料的识别和配方。二、特色冒菜香料的识别和配方。三、冒菜糍粑辣椒的制作。四、冒菜底料的炒制。五、冒菜老油的处理。六、冒菜味型的调配。七、冒菜味碟。八、熬制中的常见问题和处理。九、特色冒菜的勾兑和。十、特色冒菜主要原材料的好坏识别等。