

# 枣庄专业小龙虾培训

产品名称	枣庄专业小龙虾培训
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

哪里有特色小龙虾技术学

麻辣小龙虾又叫长沙口味虾、香辣小龙虾等，是湖南省特色的汉族小吃，以小龙虾制成，口味辣鲜香，色泽红亮，质地滑嫩，滋味香辣。20世纪末开始传遍全国，成为人们夏夜街边啤酒摊的经典小吃。色泽红亮，口感香辣鲜浓。

主料所用龙虾原产自北美洲，1918年由美国引入日本，1929年再由日本引入中国，生长在中国南方的河湖池沼中。改革开放以来，随着湖南人遍布全国推广湘菜，特别是湖南卫视《快乐大本营》的传播，口味虾一时风靡全国，众多演艺明星来长沙做节目时必然忘不了吃口味虾。这种色泽红亮香辣鲜浓的口味虾传到合肥、上海、北京等地，让那些不太喜欢辣椒的人都变得异常疯狂。

转眼间，又到了一年一度吃小龙虾的季节。对于吃货朋友们来说，一定不会错过这个千载难逢的吃虾季节。烧烤培训在炎热的夏天也是特别火热的“香辣小龙虾、麻辣小龙虾，油焖小龙虾、蒜香酱爆小龙虾.....”，想必去过长沙街头的朋友们，一定不能忘怀的是一桌桌长排的食客排队等候品尝小龙虾的场景。面对一盘盘香辣诱人、色泽红亮、质地嫩滑的小龙虾，食客们露出久违的笑容，仿佛沉浸在美食之中，乐此不疲。

除了麻辣的做法，小龙虾同样还有啤酒、红烧、蒜香酱爆、清蒸、油焖等多种做法，可以满足不同口味的食客要求。

A、理论学习：

1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2、骨汤麻辣烫技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

B、示范讲解：

1、专业老师一对一的实战示范，讲解骨汤麻辣烫技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、实操练习：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，重复操作，老师引导，熟透操作流程。

选择我们的理由：

就业创业扶持：

我们全国多家餐饮企业长期合作。餐饮企业对于人才需求是供不应求，此外我们开设有创业扶持部门支持指导需要开店创业的学员!让学员毕业就能就业、创业!

课程培训优势：

小班授课、一对一授课、全天班、速成班、暑假班、随到随学班、滚动开班方便学生灵活选择上课时间，不存在学习跟不上的情况。课程完全真材实料后厨操作间操作练习、亲自动手实操练习、重复性练习;