

山东麻辣香锅技术教学，一对一培训教学简单易学

产品名称	山东麻辣香锅技术教学，一对一培训教学简单易学
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

山东麻辣香锅技术教学，一对一培训教学简单易学002

麻辣香锅技术培训内容：

- 1、老师教学员认识材料的选用，及材料的保管。
- 2、学员学习香麻辣香锅底油制做技术。
- 3、老师教学员汤料的熬制技术。
- 4、学员学习底料炒制技术。
- 5、老师教学员材料 码味调味技术。
- 6、学员练习麻辣油的制作技术及保管。
- 7、理论指导开店
- 8、食材的切制以及配制。
- 9、老师手把手教你怎么炒制麻辣香锅

哪里麻辣香锅培训 那天冷了自然的吃饭再去外面就感觉有些不想出门，那不妨自己就准备些食材在家里做吧。就做麻辣香锅来说，其实是非常好的也是很全家人吃的一道下饭菜。之所以这么说，是在一个锅里可以放上各种想吃的东西，这样做出来自然就能够满足超多人的口味了。那今天我们要做的这锅麻辣香锅的话，需要用到的食材是五花肉，豆腐干，鱼丸大虾，莲藕，香菇，马铃薯，西兰花以及木耳。而这些食材的话都是个人以及家人们爱吃的。当然了，如果你爱吃别的也可以随意加，这就是吃麻辣香锅

的大好处。那备好这些食材之后，再准备上一些做香锅的辅料，辣椒大蒜香菜以及重要的麻辣火锅的底料。

将我们准备好的食材进行统一的处理一下，就木耳与香菇来说，需要提前在水中浸泡一下。泡发好了之后，切成小块就可以了。而就西兰花的话，掰开或者是切成小块状的都是可以的。而马铃薯以及莲藕的话，去皮之后切开，然后浸泡在水中避免氧化。

哪有麻辣香锅培训 就准备好的五花肉来说，提前的进行切片处理之后，在热水中焯一下，这样后续会更好用。那剩下的就是辣椒与大蒜了，分别清洗干净之后切好放在盘中。而就做麻辣香锅的底料来说的话，取出适当的部分就行，太过的话容易太过辛辣，根据口味来取用即可。

进行食材焯水处理，就焯水的话直接选用一个稍微大一点的锅。然后将刚才准备好的诸多食材，除了五花肉之外放在水中焯一下，大约能够焯个八分熟左右就可以了。将这些食材全部捞出来，然后放在一边备用。

哪里培训麻辣香锅 选用家里的炒锅，然后在锅中放上油之后就可以把切好的辣椒以及大蒜都放入到锅中进行翻炒了。炒过之后需要加入做麻辣香锅的底料一起进行翻炒，保证将底料能够炒化。炒化之后的锅中需要加入各种食材了，依次加入刚才焯水之后的五花肉，清洗干净的大虾，以及同样焯水了的各种蔬菜以及鱼丸，加入到锅中的是豆腐与豆皮。

这样全部将食材加入进去之后，就要统一的进行翻炒了，保证能够让麻辣香锅的底料均匀的让每一种食材都能够沾上。这样的话，更加有利于食材的入味。在出锅之前，在食材的上面撒上一些香菜，与白色芝麻。这样一份食材很丰富，口味很的麻辣香锅就算是完成了。

是不是感觉这样做出的一份家庭版的麻辣香锅一点都不会比在外面吃到的差呢，关键是在家做着吃不仅口感不错，而且的经济实惠。

学到正宗技术才有保障，首选膳学派助您圆满实现创业梦想！膳学派麻辣香锅的市场前景-----据专业的市场调查公司调查发现，并且消费人群中大都为年轻一族居多：膳学派内容混搭有荤、有素、有淡、有辣、有自然形成、也有人工加工..... 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，麻辣香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆条”为好，因为这种辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和。膳学派麻辣香锅的特点---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。

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，安排进入学校食堂创业的规则模式，安排就业的方式，项目技术详细批解。2.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。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

示范讲解:1.专业老师一对一的实战示范,讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧、原材料的选择、采购成本预算。

自我实践:1.备原材料,老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程,制作出成品,老师旁边检查指导。3.学员自我思考,老师引导,熟透操作流程。

麻辣香锅经营灵活,具有投资小,利润高,市场需要大,资金回收快的特点,特别适合草根创业者。选择中华膳学派的优势:老师会结合学员当地的特色,做出符合当人口味特点,和消费习惯的产品,确保开店一家,成功一家!学习正宗的麻辣香锅的做法,就选膳学派小吃培训,老师手把手教学、免创业合作费,只收技术培训费,学员满意后再学习,传授各种麻辣香锅的做法并且签订培训合同,包学包会、包吃包住、欢迎广大学员免费咨询,实地考察!

膳学派企业精神:质量是企业的生命,把每一位顾客视为亲人,把制作每一个包子和菜品视为创作艺术珍品,让顾客满意是我们的工作标准,维护企业信誉我校的神圣职责。欢迎来到培训基地现场考察,免费品尝,满意后再交费学习,签订合同。正规专业的餐饮小吃培训中心---膳学派,在这里学费优惠,技术精湛,传授各种小吃美食正宗配方及做法!所有学员一对一的,手把手的实践操作培训,前期老师手把手教技术,后期学员实际操作由师傅指点,反复练习,实际操作,教学,包教包会,学会为止,提供终身免费技术服务指导

麻辣香锅发源于巴蜀区域,以四川、重庆等当地麻辣风味交融而来,麻辣香锅源于土家风味,是当地老百姓的家常做法,以麻、辣、鲜、香、油、混搭为特点。麻辣香锅风靡大江南北,而其中,膳学派麻辣香锅更是打破了行业的规则,两种经营模式,一种麻辣香锅合作,一种麻辣香锅技术培训,客户有了更广泛的选择,麻辣香锅利润高,投资可大可小,小档口,小店面,进商场,进步行街等,经营方式灵活多变,加上后期的技术不断升级,让您的产品立于行业的巅峰。

尽管麻辣香锅归于麻辣口味,但颇受全国门客喜欢。据说,四川归于盆地,也归于平原区域,湿气较重平时喜欢把一大锅菜一重用各种调料味料炒起来吃,而每逢有重要的客人时,便会在平常吃的大锅炒菜中参加肉、海鲜、家禽、乃至野味,所分配的菜品事前炸过或许过水煮过,能够吸收各种肉类和配菜的甘旨,参加本身的调料香味,混合起来以后,效果了“一锅香”。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。