

烟台麻辣香锅技术培训，一对一教学

产品名称	烟台麻辣香锅技术培训，一对一教学
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

烟台麻辣香锅技术培训，一对一教学

麻辣香锅，主材料选用虾、蟹、田鸡、肥肠等，配上野山菌、青笋、腐竹、土豆等素菜，炒出麻辣鲜香味道，虾鲜、肠脆、肉嫩，笋片清香，腐竹可以吸收各种肉类和海鲜的鲜味，加上本身的香味，混合起来，成就了“一锅香”。内容混搭有荤、有素、有淡、有辣、有自然形成、也有人为加工，看上去已觉天南地北的食材，融入一锅，就如时尚界将五颜六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。

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”因为这种辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和。而香锅的香料采用四川独有的几十味特殊原料，经现代工艺精制而成，不伤胃、不上火、色泽鲜艳，故有“一锅红艳”之称。

麻辣香锅特征

- 1、美味：配上秘制配方；
- 2、好学：全程标准化操作，采取量化比例模式，肯定会；
- 3、投资小：店面随意，不需大面积装修，大排档可经营；
- 4、盈利多：投资小，易学好吃又好管，回报多；
- 5、选址简单：美食城、学校、居民区、商业街，哪里都可以开；
- 6、操作容易：无需大厨，无需经验，7天可以学会，包教包会。

该香锅香气扑鼻、滋味柔和纯正，在制作上采用单锅单炒，一次使用。加上川江辣子的秘制酸梅汤，更

是受到许多消费者的一致好评。晚餐时分若想吃麻辣香锅，不仅需要排队，有时甚至还得等很久，由此可见麻辣香锅的受欢迎程度。

有人说，小锅的麻辣香锅吃的是情调，大锅的麻辣香锅吃的是热闹，无论是情调还是热闹，在严夏或冷冬里，麻辣香锅永远是人们心中那抹暖暖的阳光，热乎乎的感觉温暖全身。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，这主要得益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！