

山东麻辣香锅教学，简单易学不难

产品名称	山东麻辣香锅教学，简单易学不难
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

山东麻辣香锅教学，简单易学不难002

自己当老板，开一家属于自己的店是众多投资者的梦想，合作新乡市好美味就是你事先梦想的地方。新乡市好美味合作其主要优势速度快，口感好，味道正宗。一直以来深受广大年轻人的欢迎，合作新乡市好美味适合当下小吃文化，新乡市好美味迎合市场，跟市场需求达成共鸣，将各种各样的特色小吃呈现给消费者。加入新乡市好美味商机无限，潜力巨大，投资合作，致富无忧。创一个美好未来。心动不如行动，快来加入我们吧。

课程安排

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.项目技术详细批解，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。

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的技巧，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.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派小吃培训专门从事特色小吃培训、餐饮技术培训、食品机械供应、技术与开发、咨询策划服务为一体的综合性创业培训。多年来以诚信为本、客户为重、勇于创新、互惠互赢的理念，专心致力于饮食文化的研究开发与推广，开拓出一条创业致富之路，为您筑就一座通向成功的桥梁，我们携手并进，共创辉煌。膳学派小吃技术研发中心，拥有全国品种较全、较具特色、适合各地、各种人群的特色小吃项目，技术都来自于正宗的名小吃发源地，让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。

膳学派培训课程：

1.主料、辅料的选择认识、初加工方法

2.培训香辛料的配比加工

3.培训香锅专用飘香酱配比制作

4.培训香锅专用飘香油的制作

5.培训荤、素菜的选择，处理加工方法

6.培训香锅的炒制、火候、调味方法

7.培训成品的造型、售卖方法。

膳学派培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

麻辣香锅起源于重庆缙云山，结合了川渝两地的菜系特色，根据自身菜品特点加以改良，形成的一种集麻、辣、鲜、香、油、混搭为一体的特色菜品，其味道上具有辣而不燥、鲜而不腥、入口窜香、回味悠长等特点，是现在非常受消费者喜爱的特色菜品之一。

麻辣香锅培训内容：

1、麻辣香锅系列菜品中主料和辅料选择搭配。

2、麻辣香锅底料的识别和配方。

3、香料的识别和配方。

4、秘制麻辣香锅酱的制作和处理。

5、糍粑辣椒的制作方法。

6、麻辣香锅底料的炒制方法。

7、麻辣香锅原料的加工方法和炒制方法。

- 8、麻辣香锅味型的调配方法。
- 9、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 10、红油和老油的处理方法。
- 11、麻辣香锅主要原材料的好坏识别等。

膳学派大厨培训优势：

- 1、资深大厨全程指导教学。
- 2、采取一对一手把手教学方式。
- 3、推崇实战教学，学习过程以实操为主。
- 4、不限定学员的学习时间，直到学员完全学会全套技术为止。
- 5、提供免费的技术升级服务。
- 6、开店的朋友，免费提供开店技术指导与管理指导。

膳学派麻辣香锅培训时间。

膳学派大厨全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。