

山东济南麻辣香锅技术教学，简单易学

产品名称	山东济南麻辣香锅技术教学，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

山东济南麻辣香锅技术教学，简单易学002

麻辣香锅培训时间：膳学派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。

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。携手新乡市好美味与您共创一个美好未来。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。

麻辣香锅做法：

- 1.首先，过水的和过油的配菜整理好：将水发的木耳和香菇放到干净的锅里，控干水分。配菜的土豆、青笋、莲藕等油炸干，盛起，加入孜然、胡椒粉、辣椒粉、白糖、盐拌匀。
- 2.锅里放油，爆香葱头、蒜、辣椒、生姜、麻辣香锅底料。然后将鸡肉倒进去，不要急着翻，慢慢煎到肉金黄了，再翻一面，继续煎。煎到两面都金黄，肉的水分稍干。
- 3.把肉拨到旁边，配菜倒进锅里的余油里翻炒。
- 4.倒啤酒，盖上盖子焖。焖到汤汁基本收干。
- 5，加上葱花、加热油淋上，如需更麻辣加麻辣酱。

培训课程安排

- 1.麻辣香锅经营器具、设备的配制及使用。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。
- 3.培训干锅调味酱、麻辣酱制作。
- 4.培训香辣风味酱、豆豉香酱制作。
- 5.培训咖喱酱、香锅料油等的制作。
- 6.培训素菜的处理方法与技巧。
- 7.培训肉料的腌制及处理方法。
- 8.培训虾的处理方法。
- 9.培训红油、卤水的的制作及保养。
- 10.培训麻辣香锅的制作方法与管理模式。

11.肉质、卤汤、鲜汤、酱料等材料的保管及存放。

12.投资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。