

麻辣烫培训-德州麻辣烫技术培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 麻辣烫培训-德州麻辣烫技术培训 |
| 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

潍坊正宗麻辣烫学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

小本创业首选膳学派麻辣烫项目 膳学派麻辣烫培训介绍麻辣烫是起源于四川、流传多年的地方特色小吃，也叫串串香。其zui主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，从而深受广大消费者的喜爱。在气候阴湿多雾的川蜀地区，长年劳作的船工和纤夫，垒成灶台，支起瓦罐，就地取材，拔些野菜，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿。后来这种煮食涮烫食品的习俗得以沿袭，后来发展成了今天我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

培训课程安排

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.自己备原材料，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。

实际操作内容

- 1.讲述麻辣烫的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.麻辣烫底料的配制及熬制方法。
- 4.麻辣烫禽肉类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.麻辣烫各种材料的烫制流程及方法。
- 6.火锅麻辣烫、碗装麻辣烫、串签麻辣烫的四种经营模式和方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

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-向北步行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）