

青岛麻辣香锅培训中心

产品名称	青岛麻辣香锅培训中心
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

辣香锅类里人们说“没有麻不味，没有辛辣不开心”。从辛辣，辛辣的火锅，辛辣的烤鱼.....到现在火热的辛辣锅，辛辣的诱惑所有食客都难以抗拒，特别是新兴的“甜锅”，这已经把辛辣的食品和饮料业推向了一个极端。

在学校，胡同，街道，社区，美食街等都很辣。锅店生意兴隆，吃“香辣锅”的人越来越受欢迎。无数的餐馆，连同报纸，杂志，互联网和电视的疯狂报道，使辛辣的香锅引发了创业的新趋势!

随着一些川菜师傅在香辣与干锅菜的基础上对这种麻辣香锅进行了整理与开发，使麻辣香锅适宜餐厅经营与操作：原料上，扩展到了海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜单品多达数百种之多;味型上，融合火锅、川式干锅、香辣菜系特点，突出了麻、辣、干、香的特点;辣味上，进一步细化，采用5-7级的分级方式，点点辣、微辣、中辣、重辣、特辣，因人而异;功效上，在中药辛香原料的独特配伍中加进了清热除湿等功效的中药材，具备了不伤胃、不上火、去湿热等特殊的药膳功能。

膳学派麻辣香锅培训课程

- 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。

膳学派麻辣香锅，具有辣而不燥、鲜而不腥、入口窜香、回味悠长的独特口味。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”为较佳，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。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，迎合现代人对健康的追求!