菏泽正宗麻辣香锅技术培训

产品名称	菏泽正宗麻辣香锅技术培训
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

泰安哪里可以培训麻辣香锅做法

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

就去上海新鸿斌。

麻辣香锅底料的炒制：麻辣口味、豆豉口味、双椒口味、茄汁口味，四种底料的制作，香料配方，菜品的预制，不同食材的处理方法。

选择一个好项目、一个好品牌是创业成功的较好步；想做、肯做、做好、做精是成功创业的关键；与名家携手会使创业成功更有保障。美味香美食培训是有品质服务保证的美食培训中心，是青岛市正规餐饮培训基地。教学特色是理论结合实际，并以实际操作为主，手把手教技术。让每位学员到本培训中心有一种宾至如归的感觉，更可享受到家的温暖。

内容混搭有荤、有素、有淡、有辣、有自然形成、也有人工加工…… 看上去已觉天南地北的食材，融入一锅，就如时尚界将五彩六色混搭在一起一样，享受的是丰富与多样。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。

青岛膳学派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，而且进行自选模式，更加贴近人心的服务。食材上，包括海鲜水产、家禽家畜、时鲜蔬菜单品非常丰富；口味上，融合火锅、川式干锅、香辣菜系特点，突出了麻、辣、干、香的特点；功效上，在中药辛香原料的独特配伍中加进了去火健脾等功效的中药材，具备了不伤胃、不上火、去湿热等特殊的药膳功能。因此，麻辣香锅在夏季也可以流行街头。

“ 麻辣香锅改变命运，创业成就人生 ”。随着人们对麻辣香锅了解的深入，菏泽规模较大，技术较好的麻辣香锅培训学校。以及行业本身的迅速发展，我们拥有麻辣香锅品全、有特色的麻辣香锅培训项目，产品口味丰富，适合各地特色。学麻辣香锅要多长时间能学会，所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活

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）