

# 学习做麻辣烫 麻辣烫学习培训班

产品名称	学习做麻辣烫 麻辣烫学习培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

学习做麻辣烫 麻辣烫学习培训班

红星鹏飞麻辣烫培训内容

- 1、原材料识别及选用
- 2、原材料的采购及降低采购成本的方法
- 3、菜品的加工技术及保管
- 4、四川麻辣烫底料的炒制及保管技术
- 5、四川麻辣烫肉类菜品的码味及保管技术
- 6、菜品的装盘及串签技术
- 7、锅底油的配制及保管技术
- 8、高汤的制作技术
- 9、底锅的制作技术
- 10、麻辣烫干碗碟的调制

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一个项目3天左右，视个人情况而定。学校承诺让每位学员

高高兴兴的来，开开心心的走！

麻辣烫店要怎么经营？

开一家麻辣烫店，店是非常好的创业选择，但是对于开店的伙伴们来说，创业遇到的问题也是有很多的，特别是经营问题，不知道怎么去操作，怎么解决经营的难题，创在高收益。因此，店要掌握的经营秘诀也是经营者所要关注的焦点。

1、好的地址。开餐饮店一定要注重选址，只要选择地方好，开个，店不愁没生意。好地段代表着人流量，人流量是店铺生意的基本保障。

2、餐饮种类要多。做餐饮的多，所以行业的竞争很大，自己做的产品不仅要好吃，还要产品的种类多样化，好吃又时尚的美食才是消费们所喜欢的。

3、店铺注意卫生。现在的消费者们很注重饮食健康，这个川菜品牌的产品质量好，能够为消费者们打造安全时尚的美食，所以产品方面是可以放心了。但是同时店铺的卫生也要注意，总部要求所有，店都做好店铺卫生工作，给消费者好的就餐环境。

4、做好促销。现在不管开什么店，都离不开促销。麻辣烫店可以在节假日或者新品上新的时候做促销，这样可以为自己的餐饮，店招揽很多的消费者。