

# 正宗的麻辣烫什么地方培训

产品名称	正宗的麻辣烫什么地方培训
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

麻辣烫主要滋味在于汤底，只要把汤底做好了，各类肉串和蔬菜都可以放进汤底里面烫来吃，不油腻，不上火，吃过之后，开胃爽口，吃了还想吃。一年四季，吃麻辣烫的人就现已很不少，格外到了秋冬时节消费者就突然多了起来。晚餐时分若想吃麻辣烫，不只需要排队，有时乃至还得等好久，由此可见麻辣烫的受欢迎程度。

膳学派麻辣烫对传统做法经过深入研究，取其精华，去其糟粕，在配方组料上大胆改革，底料香气浓郁纯正，汤色靓丽，吃后满口留香。汤底选用猪骨、牛骨等熬制，含有天然骨胶原多种营养成份。同时，又汇集了南北饮食文化的精髓，能够实现各种口味的融合，开创了麻辣烫营养滋补的餐饮新概念。豫香园麻辣烫风味独特，菜品奇香四溢，且滑嫩甘甜，柔软鲜香，清爽适口，爽口又爽心，越吃越想吃。自然独到的口味让食客们一个个赞不绝口，流连忘返。

传统麻辣烫市场的发展，经历了地摊式经营、排挡式经营、店面式经营;口味式经营、服务式经营、服务与菜肴并重的阶段之后，2008年开始，市场进入了更激烈的品牌竞争阶段。纵观整个行业的发展与变化，归根结底都是以市场为中心。传统麻辣烫店(摊)忽略了顾客个性化消费的需求，省略了与顾客的交流，产品口味单一(就是麻辣，不讲究口味与营养的搭配)，消费服务方式简单，从而导致传统麻辣烫的经营在竞争中处于劣势。因此，在有序的、特色化、效益化的竞争阶段，只有以顾客为中心，以市场为导向，改变经营观念和服务理念，不断满足客人需求，让客人感到物超所值，才能立于不败之地。

麻辣烫是起源于重庆、流传多年的地方特色小吃，重庆叫麻辣烫，四川叫冒菜。其较主要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。

膳学派麻辣烫培训内容;

1、麻辣烫的系统讲述;

- 2、麻辣烫原料的选购;
- 3、麻辣烫材的预加工;
- 4、麻辣烫加工的基本标准;
- 5、麻辣烫加工的工艺步骤;
- 6、麻辣烫经营定价原则;
- 7、培训调味品及原料的货源渠道;
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理。