

合肥麻辣烫技术专业培训 一对一教学

产品名称	合肥麻辣烫技术专业培训 一对一教学
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

学习做麻辣烫 专业麻辣烫培训学校

麻辣烫是起源于川渝地区的汉族特色小吃，和冒菜略微不同。

麻辣烫是起源于四川小吃，是川渝地区有特色也能代表“川味”的一种饮食。

麻辣烫是食物的平民化归宿。青菜和鱼肉，被细细地穿在了签子上，一股脑儿地往滚沸的汤里推，真正是赴汤蹈火。

没有什么讲究的烹调过程，它们就这样被人类搅和在一起，互相沾染了彼此的味道，再也不能分开

麻辣烫，是川渝地区有特色，也能代表川味的一种特色小吃。大大小小的麻辣烫店、摊，遍及大街小巷，可谓是川渝地区城市的一道亮丽风景。麻辣烫是四川的民间小吃，是众多百姓智慧的结晶。麻辣烫看起来娇嫩欲滴，闻起来浓香四溢，尝起来辣气却是愈演愈烈，放入花椒、辣椒等调料，涮烫食之。既可果腹，又可驱寒、祛湿,后来发展成了我们在大街小巷经常看到的麻辣烫了。

实操内容

- 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。

膳学派厨师培训学校开业至今一直秉持：品种、口味、质量、服务、技术永远争的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意。