

# 焦作的想学习火锅技术 教的好费用少

产品名称	焦作的想学习火锅技术 教的好费用少
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

来学火锅技术，秘制配方流程全教会

膳学派餐饮是中国特色餐饮培训机构，提供专业火锅培训、正宗烤鱼培训、特色干锅培训、麻辣香锅培训、江湖菜技术学习、风味小吃培训、经典凉菜培训等项目。宗旨是：只传特色，拒绝平庸。先尝味道，满意再学，全程由大师总厨一对一传授，保证学好为止。专业技术研发团队，保证技术行业领先，提供免费技术升级和充当餐厅技术顾问。

学习火锅技术，就得找一家技术过硬的火锅培训学校，膳学派烹饪学院在行业中影响较大，口碑好，来这里学习火锅核心技术，学成开店，轻松当老板。火锅培训班学校发展至今日，火锅既沿袭了传统美食文化，又独具匠心，火锅流派纷呈，火锅以大排档、宵夜等文化主题定位，集众家之长更是独树一帜！

正宗的毛肚火锅的菜品用的几乎都是牛身上的肝、心、舌、背柳肉片、血旺和莲白、蒜苗、葱节、豌豆尖等素菜。火锅，品种多，在中国一带，火锅麻辣鱼学习全套技术费用多少-在我们新乡膳学派小吃培训学校不管您是学习开店小吃，还是学习流动摆摊小吃，我们都是包教包会的，学到学员满意为止，学不会的可以免费回来再次学习，但是这种情况是少之又少的，火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅，是中国传统饮食方式，起源于明末清初的嘉陵江畔、朝天门等码头船工纤夫的粗放餐饮方式，原料主要是牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺等。火锅品种多，在中国一带，特别是广东珠三角地区，可谓是遍地开花。吃火锅，讲究麻辣、鲜香、味道好。

全套技术，零基础教学，一对一指导

教学内容：

1. 火锅原材料的识别与鉴定
2. 火锅香料的特点及作用

3. 火锅原材料佐料的加工及运用
4. 火锅底料的炒制方法
5. 火锅底料的核心配方
6. 火锅底料的变通以及常见的问题的处理
7. 火锅糍粑辣椒的制作方法
8. 不同地方不同季节不同味型的调制技术
9. 常见火锅菜品的制作、保管、保鲜技术
10. 常见火锅味碟的制作
11. 白汤、鸳鸯锅、麻辣锅底等的调制技术
12. 高汤的制作方法

每个地方都有很多人爱吃火锅，经常三五成群跑来吃，客源量大。开起店过后，只要味道好，基本是不愁没有客源，当然想要长久稳定下去还需要经营技巧和营销手段。火锅又叫做毛肚火锅，其主要菜品为毛肚、鸭肠牛肉等特色菜品，是一种红汤类型火锅，味道偏向于麻辣，具有麻辣鲜香，汤色红亮自然，醇朴可口，源于本色，不干辣，不燥热，麻辣适度，回味悠长，油而不腻，不糊锅、不浑汤，久煮不变味等特点。同时，膳学派烹饪学院强化火锅制作操作规范，严格做到“科学配置老油比例、细化执行麻辣分级、坚决禁用石蜡苏丹红”，确保火锅底料绿色安全。

膳学派餐饮培训学校，专业从事特色小吃培训行业。经过十多年的发展，以独特的经营方式，专业化的管理团队，开设小吃课程有：特色小吃系类项目，早餐面点项目，烧烤油炸项目，炒菜烹饪项目，奶茶饮品项目，蛋糕西点项目，卤菜烤鸭项目等几百种小吃技术。膳学派凭借专业的厨师，专业的技能，专业的品牌，专业的教学模式，秉承诚信办学，包教包会，社会效益和经济效益并重，企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入膳学派创业致富的大家庭中。

膳学派学院作为知名的火锅培训学校，教学设施设备齐全，场地环境优越，采取“理论+实训”教学方式，为每位前来学习的创业者提供一对一的教学模式，学会为止，创业者不管有没有经验都不用担心学不会。火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅。传统的毛肚火锅以牛的毛肚为主。

这里的每一个步骤都是学习的关键。而且师傅全程都是手把手教您的

学习期间提供免费吃住，还有用的所有原材料，各种香料，调料都是我们提供，不限制学习时间，不限制食材，学会为止