

镇江的学习火锅技术 配方技术全部教会

产品名称	镇江的学习火锅技术 配方技术全部教会
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

来这里学习正宗的火锅技术 包教包会学会为止

“民以食为天”所以说餐饮行业一直都是较火爆的行业，随着国内经济快速发展，人们的腰包越来越鼓了，对美食要求也是越来越高。对于众多投资者提出的想开火锅店哪里去学技术好疑问，首先要详细了解火锅市场需求，才能为你开火锅店赚钱打下基础。众多现在的火锅市场，特色火锅已经成为主流，

火锅作为一种比较成熟的开店项目，一直都是一个比较火热的开店项目，对于经营一家火锅火锅店来说，火锅技术的好坏直接关系到火锅店的生意的成败。因为火锅技术的好坏直接决定火锅味道的好坏，对于消费者而言，到餐厅聚餐，主要看的就是味道好不好吃。因此学习火锅技术的时候一定要慎重。那么火锅哪里去学，去哪里学习火锅呢？老蔺家火锅培训您正宗的火锅技术！

火锅的生意就越来越好，火锅深受大众喜好，也吸引了不少投资者的眼球，麻辣火锅发源于重庆。大约是在清道光年间，重庆的筵席上才开始有了毛肚火锅。毛肚火锅的起源和由来，说法不一，它的由来和渊源，值得探讨。据老街坊说：毛肚火锅起源于清末民初，重庆码头和街边下力人吃的廉价实惠的街头大众饮食摊上的“水八块”。水八块全是牛的下杂（毛肚、肝腰和牛血旺），生切成薄片摆在几个菜品不同的碟子里，食摊泥炉上砂锅里煮起麻辣牛油的卤汁，食者自备酒，自选一格，站在摊前，拈起碟里的生片，且烫且吃。吃后按空碟子计价。价格低廉，经济实惠，吃得方便热烙，所以受到码头力夫、贩夫走卒和城市贫民的欢迎。至于纯粹地道的毛肚火锅，据老重庆们回忆，出现于民国十五年前后，发源地不是江北而是下半城南纪门的宰房街（现长江大桥桥坎下）。当年牛贩子多从川黔大路赶运菜牛来渝，在南岸过夜，翌日早过江，将牛赶到宰房街宰杀。有马氏兄弟廉价收购不易售出的牛毛肚和血旺，在下宰房街开了一家以毛肚为主要菜品仿市井“水八块”的制作和吃法的红汤毛肚火锅馆。将毛肚漂白洗净，去梗，外加一碟只是芝麻酱和蒜泥的调和。据说，这就是重庆毛肚火锅的起源和得名。直到抗战时期，较场街边仍有一马姓老姬开一家专供应毛肚的正宗毛肚火锅，碟中的牛毛肚按匹论价（每匹二分钱）。正宗的麻辣毛肚火锅，毛肚的鲜嫩脆香，味道比其他牛猪的下杂远胜一筹，赢得食客赞扬。正宗重庆火锅分为：清油火锅，牛油火锅，菌汤火锅，鸳鸯火锅。

火锅技术培训内容：

- 1、火锅底料炒制技术;
- 2、火锅红油制作及处理;
- 3、火锅香味呈味原理指导;
- 4、材料的作用及选购技巧;
- 5、火锅店食材菜品制作;
- 6、火锅高汤熬制技术;
- 7、清汤锅底调配技术;
- 8、辅助梳理火锅店后厨高效流程;
- 9、师傅操作时讲解学员观摩、听、记笔记;

重庆火锅大家应该不会觉得陌生，重庆火锅的口味非常的独特，因此受到了许多人群的欢迎，重庆火锅在当地的知名程度非常之高，而且在外地也有很多人喜欢吃重庆火锅，对于外地的人群来说，要想吃到正宗的重庆火锅并不容易！所以为了要满足这些外地人的胃口，同时也为了让自己能够有一个良好的创业项目，有些人就想到要开一家重庆火锅店铺，这确实是一个非常良好的项目，店铺的发展前景是非常良好的，但是大家必须要先去学习正宗的重庆火锅技术，那么哪里可以学习正宗重庆火锅技术呢？

要想学习正宗重庆火锅技术，那么大家应该要去一些正规的培训机构，正规的培训机构都可以进行火锅技术的培训。什么样的机构是正规的培训机构呢？要想找到一家正规的培训机构，确实会具有一定的难度，因为目前培训机构的数量是非常之多的，但这并不代表所有的培训机构都正规，大家可以对这些培训机构进行一番考察，比如说从规模这一方面来进行考虑，正规的培训机构在规模方面一般都是比较大的，规模比较大，也侧面反映出了培训机构的经济实力比较强大，聘请到的教师也都是拥有合格资质的，能够更好的教导学员。所以选择规模比较大的培训机构，对于大家来说是不会有错的，大家可以放心的选择那些规模大的培训机构。

火锅培训内容：

- a.火锅原材料中草药材常识、识别及选购
- b.火锅豆瓣、糍粑海椒、香料中草药各原材料的初加工
- c.火锅底料炒制、各项注意细节、老油提炼、底料保存
- d.高汤原材料选购、熬制及高汤保存
- e.荤素菜品处理、改刀加工、装盘、拼盘
- f.火锅不同味型锅底兑制方法、蘸碟材料处理及调制
- g.火锅开店设备采购，原材料选购指导、开店经营技巧经验

真诚扶持创业，免费技术升级，一对一的学习，手把手的毫无保留教学，免费开店指导,配方毫无保留传

受，教每个学员认识各种香料，怎样配制香料，包括配料的比例及作用，每个项目的配制方法，怎样处理各种菜品，怎么保存各种食材，后期做生意经营选址及管理技巧，我们以实际操作为主，让每个学员亲自动手操作。自己不动手，永远也学不会。

要想学习正宗重庆火锅技术，在选择培训机构的时候，除了要看培训机构的规模大小以外，还应该要看培训机构有没有正规的营业执照和相关的资质，培训机构必须要拥有营业执照和相关的资质才可以从事培训行业，这样的培训机构才是受到相关的监管部门进行监督的，也才是可以信赖的，因此在确认选择某一家培训机构之前，必须要先查看一下培训机构的营业执照和相关的资质，确保培训机构拥有营业执照和相关资质，查看清楚以后才能够做决定。