

# 火锅技术在日照可以学吗

产品名称	火锅技术在日照可以学吗
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

火锅技术在日照可以学吗

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

### 重庆火锅培训

火锅作为我国流行的美食之一，流行于全国各地。我国火锅花样百出，百锅千味。以金属或陶瓷制成与炉子合一的独特食具锅行，随煮随吃。主要以重庆麻辣火锅、鸳鸯火锅、海鲜火锅、高骨火锅、鱼头火锅和养生火锅为主。

火锅餐饮方便快捷的大众化特色被消费者接受和喜爱，尤其是地方区寒冷干燥的气候让火锅市场潜力很大，而且火锅种类的经营方式不断创新，以‘麻’、‘辣’、‘香’、‘养生’的川味火锅和南派火锅，在经营模式上，企业不断推陈出新，有传统式自助式、大小锅、等等，而且菜品自选，看中才取，结账点盘，说明中国火锅行业的迅速提高。

### 学习内容

- 1.火锅底料制作，系统学习如何使用几十种天然香料，按照标准比例熬制正宗重庆火锅底料。这里重点学习配料、熬制方法、熬制时间等知识。
- 2.原料处理，系统学习如何处理牛百叶、牛毛肚、鸭肠、牛肉、羊肉、鱼片、肉丸、猪血、豆腐、香菜、茼蒿、菌子菇类等几十种涮煮食材。
- 3.汤底制作，系统学习如何使用老母鸡、老鸭、猪大骨等食材熬制上等重庆火锅汤底。这里重点学习掌握麻辣汤底、香辣汤底、海鲜汤底、清汤汤底的制作方法，以及烹煮调味等知识。
- 4.调味酱制作，系统学习各类调味酱（蘸料）的配料，以及制作方法等知识。

5.涮煮菜品，系统学习各类重庆火锅菜品涮煮方法。这里重点学习掌握每种食材的涮煮方法、技巧；中途给顾客加汤、加汤底料等知识。

## 学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

## 学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

膳学派承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。