

# 中山学做重庆火锅配方正规餐饮实训基地

产品名称	中山学做重庆火锅配方正规餐饮实训基地
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:重庆火锅 地址:全国连锁
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口 右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

重庆是名副其实的“火锅之都”，火锅是让人无法拒绝的美味，特别是在寒冷的冬天，没有什么比吃一顿热腾腾的火锅，来的更“巴适”！现如今火锅的热闹程度已经遍布全果，一年四季都是热闹非凡，生意好的店往往排队好几个小时。因此现在学习火锅的人也越来越多。

中山学做重庆火锅配方正规餐饮实训基地，找食为先小吃餐饮实训中心，十三年老品牌，创业扶持基地值得信赖，火锅课程学习时间没有限制，包教包会，学会为止，学费根据你学习的课时和学习火锅的品类收取费用，学费收取在几百到几千不等，火锅有重庆火锅，牛杂火锅，猪肚煲鸡，羊肉刷锅、椒麻鸡火锅、潮汕牛肉火锅、羊蝎子火锅、卤侠派新派热卤之卤味火锅、柴火鸡、重庆烧鸡公等多种品类。

但你是否知道，重庆火锅为什么好吃？是因为鲜亮透红的热油，还是因为新鲜地道的食材？其实，重庆火锅之所以如此“优秀”，好吃到口齿留香、回味生津，材料起到了至关重要的作用！重庆火锅为什么受欢迎原因有哪些？

### 1、地道的底料

火锅的关键在于底料，好吃的重庆火锅重要的是火锅底料的炒制。火锅底料的精髓源于配料、配方以及选用上好的原材料。食为先教学的重庆火锅底料将专业餐饮团队研发的秘制配方与现代工艺相结合，让底料的香味随着牛油的煮化慢慢浓郁起来，锅中浮起红彤彤的辣椒，瞬间点燃你的味蕾。

### 2、丰富的食材

选好了火锅底料，火锅配菜的选择也相当重要，地道的重庆火锅讲究荤素搭配，荤菜当然必选毛肚、鸭肠、黄喉、牛羊肉等。素菜的种类也比较多，

藕片、金针菇、豆芽、豆皮、土豆、黄瓜等，几乎没有不能涮的菜，可谓是包罗万象！

### 3、多元化的蘸料

蘸料在火锅中起画龙点睛的作用，重庆火锅蘸料往往只需香油+大蒜即可将火锅的味道再次上升一个层次，食为先还特别研发了多种口味的秘制蘸料，能够极大地满足人们多元化的口感，让火锅更加的美味！