

火锅学习，全套特色火锅培训

产品名称	火锅学习，全套特色火锅培训
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

青岛哪里有火锅学，重庆火锅培训

重庆火锅又叫做毛肚火锅，其主要菜品为毛肚、鸭肠等特色菜品，是一种红汤类型火锅，味道偏向于麻辣。其卤汁是用牛肉汤、牛油、郫县豆瓣等调制而成的，味道特别浓香。

青岛膳学派小吃技术中心

优惠活动：A：学两个项目送两个项目B：包吃住

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭。加入青岛膳学派餐饮培训轻松致富创业

青岛膳学派餐饮培训地址：青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

重庆火锅培训内容：

- 1、重庆火锅原料的选择和辨认。
- 2、重庆火锅原材料的处理加工方法。
- 3、重庆火锅底料的熬制方法、火候的掌握、熬料过程常见问题的解决方法。
- 4、火锅油的处理和制作。
- 5、重庆火锅兑锅的方法。
- 6、重庆火锅菜品的制作，比如如何发毛肚、如何发鸭肠、如果制作香菜丸子等。
- 7、重庆火锅的各种蘸料的制作与调配。
- 8、重庆火锅全套配方技术无条件提供。
- 9、还会免费教授三个清汤类型的锅底，比如三鲜锅底，番茄锅底、养生菌汤锅底、鸳鸯锅底等。

膳学派培训优势：

- 1、资深大厨全程指导教学。
- 2、采取一对一手把手教学方式。
- 3、推崇实战教学，学习过程以实操为主。
- 4、不限定学员的学习时间，直到学员完全学会全套技术为止。
- 5、提供永久免费的技术升级服务。
- 6、开店的朋友，免费提供开店技术指导与管理指导。

重庆火锅培训时间：

膳学派全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。

重庆火锅培训方式：

目前主要有两种教学方式，较好种：学员自己到重庆总部来学习；第二种：如果学员自己开有餐厅，没有时间来重庆，我们可以安排大厨直接上门教学。