

北京教学鱼火锅技术培训学校

产品名称	北京教学鱼火锅技术培训学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	38.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

对于培训来说想要学习掌握好的话那么就一定要实操练习了，餐饮技术也是一个学习的过程，我们每个人学习餐饮技术都是为了自己开店为了自己生活创业，那我们就一定要认真对待，认真的学习实操掌握好技术;如果您对于学习餐饮技术，开店等有其他方面的疑问或者顾虑都可以随时的询问小编哦!

鱼火锅培训课程详情介绍：

培训时间：每天早9：00——5：00;随到随学、

培训安排：实操动手练习、以实操为主，每天进行重复练习;

培训内容：鱼的处理、核心中草药比例配方、小料蘸料制作。

适合人群：想开一家餐饮店的创业者、餐饮经营者增加项目;

火锅鱼培训流程:

- 1、原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2、原材料、香料、油料的选择和认识;
- 3、秘制底料的熬制技巧和保存;
- 4、老油的提炼、保养等质量掌握
- 5、高汤的熬制技巧;
- 6、兑汤：兑制辣火锅、普通鸳鸯锅等;

7、菜品的配制及保存;

8、味碟调料的配制。

授课机构：北京品味轩餐饮管理有限公司

授课地址：北京朝阳区小红门桥

火锅鱼是指以鱼为主要食材的火锅，通常以麻辣为主，是一道典型的川菜。配以豆腐及调味料制作而成;也可以加入金针菇、平菇、土豆等做为打底材料。火锅不仅是美食，而且蕴含着饮食文化的内涵，为人们品尝倍添雅趣。

【火锅鱼培训内容】：

以产品铁锅鱼为主，同时传授市面上目前流行的各种形式的鱼火锅如冷锅鱼、梭边鱼火锅、青椒鱼火锅、椒麻鱼火锅、美蛙鱼头火锅、片片鱼、石锅鱼、乌江鱼、沸腾鱼、酸汤鱼等。

学习培训鱼火锅一般需要多少钱?

根据市场的调查发现，鱼火锅的培训费用一般在2000-8000元都有的，主要的区别是在于，不同的地域，不同的消费、不同的技术、不同的口味，价格会有一些的区别，但是小遍叮嘱您如果您是培训学习一定要选择实操学习哦!

其实我们选择项目的时候要根据自己的喜好对那个项目感兴趣也是一重要的的，对于项目有一定的兴趣的话会对于我们经营有不少的帮助的，还有就是现在许多的学员犹豫是加盟呢还是培训学习呢?其实对对这个问题小编给大家解答下：如果您没有一点的基础，想公司帮助扶持，并且带有一点的品牌效应的话那么选择加盟是一个不错的选择;如果您是一个小白并且没有多少的资金投入的话那么小编就建议您学习培训了;整体的来说就是要根据自己的现实情况来选择的。

其实在每个人的心里，都想拥有属于自己的一个店面的想法的，开一家小吃店应该怎么开呢，去哪里学习小吃的技术呢，是加盟呢还是培训学习技术呢?该怎样的经营呢，其实在创业者的心中有许多的问题的，对于这些问题如果您有所疑惑可以随时问小编的或者跟随小编的介绍来了解一下：