

广州学重庆火锅底料配方制作

产品名称	广州学重庆火锅底料配方制作
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州学重庆火锅底料配方制作到食为先，做正宗重庆火锅技术来重庆食为先小吃培训学校，食为先重庆火锅培训全程以实操课程为主，专业老师手把手教学指导，学员亲自动手操作，学员可随到随学，包学包会。

食为先重庆火锅学习内容：

- 1、火锅配方中的香料的识别；
- 2、火锅蘸酱碟的制作方法；
- 3、火锅清油的底料的炒制技术；
- 4、火锅老油的底料的炒制技术；
- 5、火锅高汤、白汤的熬制方法；
- 6、鸳鸯锅制作方法；
- 7、火锅味型的对锅技术；
- 8、火锅老油的焗油、回油、炼油、翻油、洗油等的处理；
- 9、老师指导学员亲自动手操作并对学员作品点评、结业；
- 10、后期电话辅导，开店疑难问题解决等等。

重庆火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅，是中国传统饮食方式，起源于明末清初的重庆嘉陵江畔、朝天

门等码头船工纤夫的粗放餐饮方式，原料主要是牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺等。重庆火锅开始于明末清初的重庆各大码头，是由纤夫人群兴起的一种饮食方式，而如今的重庆火锅，已然成为重庆的一大美事名片。起初的重庆火锅主要以牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、血旺等为食材，而如今的重庆火锅食材更是丰富多样化，挑战不同人的味觉。

食为先重庆火锅培训内容：

- 1、认识火锅专用药材的香料。了解各种火锅的专用调料。火锅底料炒料和炼油工艺火锅各种味型的制作工艺
- 2、火锅老油炼制工艺 各种蘸碟的制作工艺鸭肠的发制，如何用冻鸭肠发制鲜鸭肠配方。
- 3、腌制各种牛肉，(如麻辣牛肉，嫩牛肉)各种菜品的制作工艺。
- 4、学习菜品的刀工和保存方法 菜品的艺术装盘，菜品加工工艺。
- 5、干货的特殊发制方法。火锅店相关知识及注意事项。学习如何办理营业执照，流程步骤。

广州学重庆火锅底料配方制作食为先学会为止，食为先专注小吃培训多年，教学经验丰富，重庆火锅技术成熟，食为先传授重庆火锅全套技术，核心调料配方，重庆或四川火锅调料采购渠道，重庆或四川火锅开店经营问题的解答等等。学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。学员后期技术有任何问题，可随时联系，或者随时回来继续学习。