

重庆火锅技术学习

产品名称	重庆火锅技术学习
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

火锅店是我国的传统式饮食搭配方法，始于民俗，有悠久的历史。重庆老火锅，又称之为毛肚火锅或重庆火锅，其的来历是来源于明末清初的重庆市嘉陵江畔、朝天门等港口船夫纤夫的粗放型餐馆方法，后伴随着社会发展的的发展趋势，历史时间的变化，大家的饮食结构，重庆老火锅的与众不同口味逐渐受大家的钟爱。

重庆火锅起源于重庆市，大概是在清光绪年间，重庆市的宴席上才逐渐拥有毛肚火锅。重庆老火锅有悠久的历史，从当初江北区港口船夫们自编的陶炉煮汤底烹调牛肚等无人过问的牛下水逐渐，到小摊贩们扛着挑子走街串巷的“水八块”简单火锅店，直到被宰房街马氏兄弟于民国时期十五年宣布拉进餐馆，慢慢变成正餐。并经历了“抗日战争”、“文化大革命”等历史时期的演化，经过“洗面盆火锅店”、“镶火锅店”等类目的变从而慢慢产生历史时间。幽幽乎乎也经历近百年，因此，变成重庆的个人名片，也是意料之中的事。

【重庆老火锅课程培训分配】

集中学习：

- 1、开店的流程解读，包含门店的开店选址、人员配置、材料采购等。
- 2、新项目技术性详尽批解，包含原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。
- 3、店面运营小窍门，轻轻松松创造价值。

示范性解读：

- 1、技术专业教师一对一的实际操作示范性，解读技术性。
- 2、教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

自身实践活动：

- 1、教师备原料，边上督导检查。
- 2、自身实际操作全部步骤，制做出制成品，教师品味并具体指导。
- 3、学生自身思考，教师正确引导，烂熟操作步骤。

【重庆老火锅学习培训時間】

不限定学习时间，随到随学，学好截止。一般三天上下，视个人情况而定。