

# 火锅技术在济宁能培训教学

产品名称	火锅技术在济宁能培训教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

### 火锅技术在济宁能培训教学002

大骨头火锅让啃骨头这件事变得妙趣无穷，任谁都忍不住想要尝试。全部采用猪骨的营养精华，经长时间炉火炖制而成。中华美味香，遍访祖国大江南北和二十多个和地区，广泛搜集各地特色骨汤制作配方和工艺，深入分析各种骨汤的营养成分、口感香味、以及不同地域消费者的不同味觉感受。历时十多年，经20万人次口味，研制出独具特色的大骨头火锅，兼具南北方饮食共性点，美味可口、营养健康，老少皆宜。

火锅一般而言，是以锅为器具，以热源烧锅，以水或汤烧开，来涮煮食物的烹调方式，同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃，或是锅本身具有保温，吃的时候食物仍热气腾腾，汤物合一

。各地均有类似的料理，但主要在东亚地方特别盛行。火锅现吃现烫，辣咸鲜，油而不腻，暴汗淋漓，酣畅之极，解郁除湿，适于山川之气候，今发展为鸳鸯锅，麻辣清淡各别，各取所需，老少咸宜。

膳学派选用理论加实践的教育方法，以实践为主，理论为辅，学习期间住宿，大约流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记载。不明白就问师傅。然后学员做，师傅看。做的不正确师傅就指出，并从头演示。每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到左右逢源，妙笔生花，才进下一步操练。从下料下手，一贯到拿出制品。学员自己品味，师傅也要品味。成不，缺点在哪里，学员要自己查看，查不出，师傅指出来。由学员重复地做，一贯做到自己和师傅都满意，才算合格。

膳学派操练总部稳重许诺：

1.教师手把手教让学员亲身动手做，时间不限。什么时分学好什么时分走，包教，吃住。

2.全部操练项目全部是真材实料，现场实地操练。

3.操练期间全部的材料由学校担任，不收取学员材料费。

4.学校一概性收费，半途不另收其他任何费用。

5.学员学回去到家忘了，再来学校学习操练，终身技能晋级、技能效能，开业教师去教训。