

# 火锅培训学校,学火锅技术培训班

产品名称	火锅培训学校,学火锅技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

## 产品详情

火锅培训学校,学火锅技术培训班

火锅培训内容：

自助火锅模式:a、火锅、重庆鸳鸯火锅：骨汤火锅 麻辣火锅 海鲜火锅 咖喱火锅 酸汤鱼火锅  
各种荤素菜的处理等

b、老北京涮羊肉火锅（北京东来顺秘制配方） 豆泡镶肉 黄金酥肉 白云滚肉 八宝蛋 肉末扎皮；  
风味加工食品技术及各风味小料，日韩式酱料等

火锅培训要点

- 1.火锅主料及配料的选材配置及加工处理方法；
- 2.各种火锅汤底料的配方及熬制，老油的制作、利用和保存等；
- 3.各种风味小料（芝麻酱、红油、辣椒油、韩式日式味酱等十余种）制作；
- 4.各式火锅制作工艺流程及制作技巧；
- 5.学员实操各式火锅的制作；

- 6.学习多种开胃菜的制作；
- 7.火锅店常用设备器具采购；
- 8.投资预算分析及风险回避，火锅店经营方法与管理。

#### 火锅培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

火锅作为一种美食，可谓香飘全国，但其称呼却各有不同。如东北称白肉火锅，北京叫涮羊肉，广东叫打边炉，上海则谓之菊花锅等。然而，惟有重庆火锅名声大，味道美，食者多，传播远，在东西南北中独树一帜，堪称火锅中的佼佼者。英佳尔火锅培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

火锅的渊源十分悠久，若从它的前身算起，迄今已有3000年。《周礼·天官·膳夫》中，便有关于商周时举行庆典或祭祀的时候，王侯贵族击钟（编钟）列鼎而食的记载。那时，贵族们就已懂得奏着音乐，围坐烹具旁，直接从中捞取食物了。西汉时烹调方法之一的“濯”和三国时的“五熟釜”以及辽代契丹人墓葬中用火锅涮肉的壁画，都有火锅的原型气。到了宋代，《拨霞供》的记载更为详细。而清人袁枚在《随园食单》一书中已有了“冬月宴客，惯用火锅”之说，这便是“火锅”一词见诸文字早的。重庆人吃火锅的早的文字记载则在清道光年间。

英佳尔火锅培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。