

# 湖南火锅培训 四川火锅培训

产品名称	湖南火锅培训 四川火锅培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

湖南火锅培训 四川火锅培训

火锅做法简单、易学，但炒料是火锅的灵魂，汤料的好坏决定味的鲜美程度。

火锅培训特点是，麻辣为主.多味并存. 讲究调味.善于变化，注重用汤.崇尚自然，刀工细致,变化灵活，选料广泛,随心所欲。

培训流程

- 1、讲述火锅香料的特点及其重要作用。
- 2、火锅原材料的方法和选购。
- 3、原材料的加工制作处理方法。
- 4、糍粑海椒的制作，火锅豆瓣及香料的加工。
- 5、高汤的熬制技术。
- 6、火锅麻辣鲜香香味的特殊炒制，新油的制作。
- 7、火锅底料炒制方法和炒制的注意事项。
- 8、火锅洗油、拉油、炼红油技术。
- 9、海带，海白菜等产品如何退盐。
- 10、土豆，藕片等易氧化产品泡水。

- 11、部分菜品的码味及保存；排骨码制，兔丁码制。
- 12、菜品制作：滑牛肉，嫩牛肉，麻辣牛肉，山椒牛肉等。
- 13、学习菜品的刀工、刀法、保存。
- 14、成菜数量、菜品艺术装盘、菜品加工工艺。
- 15、干货的特殊发制方法。
- 16、根据不同地区如何调整火锅的味型；兑制红锅、鸳鸯火锅等。
- 17、火锅蘸碟的制作工艺。
- 18、火锅原材料的保管方法。

经营选址：

车站附近 工厂宿舍 美食一条街 旅游景区 小学附近 居民区居民小区 集贸市场 商业中心  
夜市大排档 城中村 美食广场 车站附近 工厂宿舍 美食一条街 旅游景区 大学档口  
中小学附近