

转转乐小火锅培训 转转吧台火锅学习班

产品名称	转转乐小火锅培训 转转吧台火锅学习班
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

转转乐小火锅培训 转转吧台火锅学习班

小火锅又称吧台火锅、快餐火锅，是相对于普通的火锅而言的，是以小锅取代大锅，一人一锅，围坐于桌子周围，小火锅既保留了火锅乐融融的就餐氛围，也可以各取所好选择自己爱吃的锅底，另外，小火锅更具独特的时尚与现代文化优势，崇尚简单与自由，小火锅不仅是年轻时尚一族的爱，也成为60、70后等社会中坚阶层的喜好。其从制作到消费的全过程都透着一股浓浓的文化气息，持续满足了不同消费层次的个性化需求，因而拥有数以亿计忠实的簇拥者，上演着一轮又一轮等位成群的热闹场景，成为都市街头炫的时尚风景线。

培训内容：小火锅制作技术

培训课程安排

理论学习：

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1、师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1、备原材料，老师旁边检查指导。
- 2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

- 1、白汤的材料准备和制作。
- 2、红汤的材料准备和制作。
- 3、小火锅锅底，例如：鸳鸯锅底，麻辣锅底，骨头高汤锅底，养生菌菇锅底等材料准备和制作。
- 4、火锅原材料的处理和制作。
- 5、各式蘸料的制作：香辣酱，麻辣酱，腐乳，花生酱，蒜蓉，麻油，葱油等。
- 6、复习制作技术，独立完成产品的制作;反复实践操作,熟练操作流程。
- 6、小火锅等原料的保养及机器设备的维护。
- 7、店面经营的选址原则、装修布局风格。
- 8、投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

培训时间：随到随学，老师一对一授课，不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。

旋转小火锅投资见效快：火锅相对于其它餐饮模式，它的利润率较高，并且其本身拥有庞大的消费群体，再加上回转火锅独有的不用等餐，方便快捷的特点“即来即吃、随吃随走”大大增加了营业期间的翻台率，使营业额成倍增加，利润率也相应的成倍增加。

不受人员制约：无需大厨操作，采用标准规范化的操做加工流程，即便在无餐饮从业经验人员的情况下，也可保证菜品质量与口味不受影响。