

# 重庆老火锅培训课程

产品名称	重庆老火锅培训课程
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

### 重庆老火锅培训课程

火锅是中国的传统饮食方式，起源于民间，历史悠久。重庆老火锅是重庆非常古老的一种火锅形式，其主要菜品为毛肚、鸭肠等特色菜品，是一种红汤类型火锅，味道偏向于麻辣。其卤汁是用牛肉汤、牛油、郫县豆瓣等调制而成的，味道特别浓香。重庆老火锅的主要锅底是红汤的麻辣锅底，以口味厚重麻辣为主。

长沙曾食坊培训的重庆老火锅不干燥、不燥热、油而不腻；不浑汤、不糊锅、清爽自然；不上火、不长痘、中药配制；颜色红亮、回味悠长、不加任何色素；香味持久、久煮不变味、不变色；不使用任何有害化学物质，真正让顾客安全、放心，让创业者经营起来省心。

### 培训内容

- 1、火锅原材料选取及加工(和老师一起去市场选原材料)
- 2、火锅香料的识别(以后学员可以自己采购香料,不受限制)
- 3、火锅底料的炒制(火锅底料的配方,炒制技术手把手教你)
- 4、火锅菜品的腌制和二次加工
- 5、火锅汤底的调制(高汤的熬制技术)

## 6、如何炼制新油

长沙曾食坊大厨全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。曾食坊重庆老火锅培训全套技术+重庆老火锅培训酱配方无保留教学，让你短期快速达到开店水准，学成后更有曾食坊创业帮扶，祝您成功开好创业店铺。