

# 火锅技术培训

产品名称	火锅技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

火锅是中国的传统饮食方式，起源于民间，历史悠久。火锅的容器、制法和调味等，虽然已经历了上千年的演变，但一个共同点未变，即用火烧锅，以水（汤）导热，煮（涮）食物。这种烹调方法早在商周时期就已经出现，它也许就是火锅的雏形吧。重庆火锅较集中的地方是小米滩，据说以前长江边上的船工跑船常宿于小米滩，停船即升火做饭，炊具仅一瓦罐，罐中盛汤，加入各种菜，又添以海椒、花椒祛湿，船工吃后，美不可言。这食欲便沿袭下来，传至重庆扎根，并渐丰富，成为川人特有的美食。近年来，重庆的火锅在竞争中不断发展，在制卤、用料、吃法等方面都有所创新。培训内容1、高汤制作、底料制作、辣油制作实际操作内容1、火锅配方中的香料的识别2、火锅蘸酱碟的制作方法3、火锅清油的底料的炒制技术4、火锅老油的底料的炒制技术5、火锅高汤、清汤的熬制方法6、火锅味型的对锅技术7、火锅老油的焖油、回油、炼油、翻油、洗油等的处理8、老师知道学员亲自动手操作并对学员作品点评、结业9、后期电话辅导，开店疑难问题解决