

重庆火锅技术培训 学习四川火锅配方

产品名称	重庆火锅技术培训 学习四川火锅配方
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

火锅基本上只有三大类别，较好种汤为淡味，而以涮生片为主，蘸料占重要角色，涮羊肉及广式打边炉较具代表，第二种是锅内的料已熟，如砂锅鱼头、羊肉炉等，炉火只是做为保温作用，并用来烫青菜。第三种是锅内的料全都熟透了，连青菜也再穿烫，炉火完全是用来保温的，和大锅菜无二样，如佛跳墙、复兴锅等大锅菜的方式。

传统火锅通常是先将各类原料用秘制红油和火锅底料炒熟炒香，然后再把汤料放入锅中烹饪。经营时只需要提前准备好各类配菜，等顾客来吃的时候，让顾客自己添加各类配菜，灵活多变，以满足更多食客需求。

培训课程1. 讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工；2. 重庆火锅底料的配制及熬制方法；3. 重庆火锅禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法；4. 重庆火锅经营模式和方法;5. 设备器具采购途径和要求；6. 各种调料的认识及采购信息。

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。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。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。