

重庆火锅培训教程

产品名称	重庆火锅培训教程
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

重庆火锅培训教程

火锅是中国独创的美食，历史悠久，是一种老少皆宜的食物。一般而言，火锅指的是以锅为器具，以热源烧锅，以水或汤烧开，来涮煮食物的烹调方式。其特色为边煮边吃，吃的时候食物仍热气腾腾，汤物合一。火锅现吃现烫，麻辣咸鲜，油而不腻，吃时暴汗淋漓，酣畅之极，解郁除湿，适于山川之气候，今发展为鸳鸯锅，麻辣清淡各别，各取所需，老少咸宜，至冬之佳品。

长沙曾食坊重庆火锅培训口味

学习：麻辣锅底、菌汤锅底、清汤锅底、番茄锅底。

曾食坊重庆火锅培训内容

1、汤底

第一步，主要系统学习如何使用几十种天然香料、火锅油、干辣椒、豆瓣酱等食材按照标准比例熬制火锅底料。这里重点学习掌握熬制手法、配料、技巧、时间、火候等知识。

2、原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、切制等知识。

3、汤底

第三步，主要系统学习如何使用老母鸡、老鸭、猪大骨等食材熬制火锅汤底。这里重点学习掌握麻辣锅底、菌汤锅底、清汤锅底、番茄锅底的制作方法，以及烹煮调味等知识。

4、调味酱

第四步，主要系统学习各类调味酱（蘸料）的配料，以及制作方法等知识。

5、涮煮

第五步，主要系统学习各类重庆火锅菜品涮煮方法。这里重点学习掌握每种食材的涮煮方法、技巧；中途给顾客加汤、加汤底料等知识。

长沙曾食坊食品研发有限公司坐落在湖南长沙，它是一家专业教做各类小吃及餐饮加盟的机构，也是湖南一家以各种特色小吃培训、食品技术研发、酒店特色菜培训、早餐系列培训、夜宵培训、开店小吃项目策划、冷饮奶茶培训，热门小吃货源设备市场提供专业技术培训机构！自成立以来为社会成功培养了多名各类餐饮技术人才，成功开启了创富的大门，受到广大学员的一致好评。