

# 学做兔肉火锅技术培训

产品名称	学做兔肉火锅技术培训
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

食味源兔肉火锅是近年来出现的又一新品种，品质优良，浓香醇厚，鲜成香辣，深受顾客欢迎。兔肉属高蛋白、低脂肪、少胆固醇的肉类，质地细嫩，味道鲜美，营养丰富，与其它肉类相比较，具有很高的消化率，食兔肉富含大脑和其他器官发育不可缺少的卵磷脂，有健脑益智的功效;常吃兔肉，可强身健体，但不会增肥，因此也称为“肉”、“荤中之素”、“美容肉”等等;每年深秋至冬末间味道更佳!

食味源教学特色是：理论结合实践（有理论教材）并以实际操作为主，让每位学员自己动手亲自操作，手把手一对一教学；随到随学，学期不限，学会为止（因每位学员的接受能力不一样，学的时间就不一样），针对每位学员量身定制教学计划；因人施教，我们不合作，所有的配料、配方比例、原料采购点、制作方法都毫无保留的教给每一位学员，让学员不受供货以及技术的限制。

### 食味源兔肉火锅培训内容

- 1、学习吊高汤的方法和技巧。
- 2、锅底勾兑方法和调味技巧。
- 3、兔肉锅底底料的识别和配方。
- 4、兔肉火锅香料的识别和配方。
- 5、糍粑辣椒的制作方法。
- 6、兔肉火锅底料的炒制方法。
- 7、兔肉的加工方法和炒制方法。

- 8、兔肉火锅味型的调配方法。
- 9、兔肉火锅秘制味碟技巧。
- 10、红油和老油的处理方法。
- 11、炒制过程中的常见问题和处理技巧。
- 12、兔肉火锅主要原材料的好坏识别等。