

贵州特色火锅培训、火锅技术培训

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 贵州特色火锅培训、火锅技术培训 |
| 公司名称 | 贵州桃李厨艺技术咨询有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号湘雅村北京华联楼上 |
| 联系电话 | 0851-5373520 15185113798 |

产品详情

火锅表现了中国烹饪的包容性。“火锅”一词既是炊具、盛具的名称，还是技法、“吃”法与炊具、盛具的统一。表现了中国饮食之道蕴含的和谐性。从原料、汤料的采用到烹调技法的配合，同中求异，异中求和，使荤与素、生与熟、麻辣与鲜甜、嫩脆与绵烂、清香与浓醇等美妙地结合在一起。特别在民俗风情上，呈现出一派和谐与淋漓酣畅相溶之场景和心理感受，营造出一种“同心、同聚、同享、同乐”的文化氛围。它有较强的普及性。

贵州桃李厨艺美食培训中心

推出的火锅，以麻辣为主，多味并存，讲究调味，善于变化，注重调汤，调味自然，刀工精细，变化灵活，选料广泛，别具匠心为特点。味道好吃、不上火，油而不腻，辣而不燥，香味醇厚，回味悠长，老少皆宜，并且在原材料和所有汤料的采购和使用上严格把关，绝不使用任何添加剂，是真正的健康火锅。

培训内容：

- 1.火锅原材料、香料、油料的识别与选购
- 2.火锅底料的配方（秘制）
- 3.火锅炒料的炒制方法

- 4.火锅炒料的注意事项
- 5.各种高汤的制作技术
- 6.浑汤的处理
- 7.清汤的调制方法
- 8.特色火锅的具体制作
- 9.各种菜品的加工
- 10.味碟的制作

培训费用：¥1200~2200元，一次性收费，含所有材料(残疾人持证9.5折优惠)

培训时间：随到随学，不限时间项目全部由学员动手操做，大概3至5天可学会（最终以学会为止）

更多小吃培训项目请搜贵州桃李厨艺小吃培训

客服热线：400-800-1750

咨询电话：0851-5373520

客服咨询qq：1662592615

地址：贵州省贵阳市南明区花溪大道北段346号(湘雅村)北京华联超市入口正楼上（1、2、3）楼