

火锅技术培训

产品名称	火锅技术培训
公司名称	肃王府餐饮管理有限公司
价格	1000.00/1
规格参数	品牌:新食玳
公司地址	湖南长沙开福区四方坪街道三一大道366号
联系电话	15673876606

产品详情

鸳鸯火锅培训

鸳鸯火锅,是以传统毛肚火锅的红汤卤和宴席菊花火锅的清汤卤,两者合并改制而成的四川创新火锅。此品原名“双味火锅”。为1983年重庆队参加全国第一届烹饪大赛的参赛菜品,由阎文俊取名设计、特级厨师陈志刚制作。这种火锅用铜片隔成两半,造成一个太极图形,一边放清汤卤,一边放红汤卤,入锅烫涮的原料可随人意。

1985年,熊四智将“双味火锅”改名为“鸳鸯火锅”,更富有文化韵味和饮食情趣。爱新觉罗溥杰作为1983年全国烹饪大赛的评委顾问曾对此品评价说:“这个菜很好,好就好在有发展。它巧妙地将四川传统的红汤火锅和清汤火锅汇于一锅,风味别致,颇有特色。……更可取的是这个菜的容器,这种太极图锅耐人寻味。”

- 重庆鸳鸯火锅培训教学流程：
- 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、老师指导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

学习过程：第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

公司中心郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；学不会不收费；后期指导长期免费。

长沙新食玳咨询方式：

新活动学两样送两样，联系人：李飞

联系QQ：3328-636200

联系电话：156-7387-6606（微信同号）

培训地址：湖南>长沙汽车西站

优惠活动：一份学费学两个人，学两个项目送两个项目

住宿问题：提供吃住；

特注：凡前来学习的人，凭电话记录或短信或微信和QQ到公司找李飞（除特价套餐之外）可适当优惠。