

花样火锅技术培训

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 花样火锅技术培训 |
| 公司名称 | 内蒙古伟宏餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户 |
| 联系电话 | 8804004125 15024984936 |

产品详情

花样火锅

一 背景特点

1.狗肉火锅：汲取重庆火锅以及湘式干锅精髓，大胆运用先干炒后烹再烧最

慢火细煨之手法，加入二十多种中草药，做出的狗肉百里飘香，缩水性少，汤汁红亮醇厚、纯正有嚼劲。

2.羊肉火锅：传承养生秘法，依照布依养生古方熬制高汤，菜品搭配营养均衡，骨香浓郁，口感鲜嫩，劲道十足。

3.鱼火锅：传授原汤鱼火锅，香辣片片鱼火锅，酸菜鱼火锅，豆豉鱼火锅等，各具特色，适合不同人群的需求。

4.家常火锅：筒子骨火锅、鱼头火锅、排骨火锅、鸡火锅、鸭火锅、腊鸭火锅。5.带皮牛肉火锅、牛肉火锅、牛杂火锅、牛腩火锅、牛劲火锅、冷锅牛蹄火锅。

课程目录：狗肉火锅、羊肉火锅、原汤鱼火锅、香辣片片鱼火锅、酸菜鱼火锅、豆豉鱼火锅、鱼头火锅、排骨火锅、鸡火锅、鸭火锅、腊鸭火锅、牛肉火锅、牛腩火锅、牛杂火锅、牛筋火锅、牛蹄火锅等

二 课程安排：

A.食材的选择以及中草药、香辛料的识别（可随采购部工作人员去菜市场现场调研、考察）B.食材的分

解、初加工。C.秘制火锅料的熬制方法以及注意事项。D.特制高汤的熬制方法以及注意事项。E.秘制红油的做法。F.味碟的调制方法。G.成品的制作（红汤、白汤）H.半成品、成品的保管方法。

三 培训时间：

不限制学习时间，学会为止，随到随学，当天安排课程，老师全程指导，一般4-5天左右，视个人情况而定；节假日照常授课。

四 培训承诺： 签定“技术转让”“包教包会”“配方全部传授”合同。

五 培训费用：

2000元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年以上技术升级费等，中途不收任何费用。