

重庆火锅底料培训学正宗火锅技术味必特培训

产品名称	重庆火锅底料培训学正宗火锅技术味必特培训
公司名称	重庆味必特餐饮餐饮管理有限公司
价格	3000.00/个
规格参数	
公司地址	重庆市南岸区江南大道24好金信大厦26楼
联系电话	18584710826

产品详情

重庆火锅培训|火锅技术培训|干锅技术培训|汤锅技术培训|

美蛙鱼头培训...重庆厨师餐饮培训**实操，一对一教学，无额外收费，咨询电话：18584710826

胡老师（同微信）QQ：2396741708 重庆火锅底料配方 哪里可以学火锅底料 四川成都火锅培训

火锅加盟 特色火锅培训 正宗重庆火锅技术培训要多久,费用多少 重庆火锅培训 火锅配方

重庆火锅培训 专业重庆火锅培训 重庆火锅培训学校 重庆火锅做法培训 重庆火锅技术培训

重庆火锅米线培训 正宗重庆老火锅培训 重庆火锅培训班 重庆火锅底料培训 重庆味必特餐饮培训班

重庆火锅培训教学流程：1、火锅配方中的香料的辨认 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 火锅流传

到蒙古一带，用来煮牛羊肉。至清代，火锅不仅在民间盛行，而且成了一道著名的“宫廷菜”，用料是

山鸡等野味。火锅一般而言，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，同

时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃，或是锅本身具有保温效果，吃的时候食物仍热

气腾腾，汤物合一。世界各地均有类似的料理，但主要在东亚地方特别盛行。火锅现吃现烫，辣咸鲜，

油而不腻，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。典型的火锅食材包括各种肉类、海鲜类、蔬菜类、豆制品类、菌菇类、

蛋类制品等，将其放入煮开的清水或特制的高汤锅底烫熟后食用。有些吃法还会蘸上调味料一起食用。

重庆火锅以麻辣鲜香著称，以牛骨、猪棒骨熬汤为主要原料，辣椒则使用较四川辣椒更辣的贵州朝天椒

，属酱香味。四川餐饮火锅培训认为重庆火锅向来推陈出新。在保持传统的红汤火锅的同时，并新推出

了青椒火锅。在视觉上，与传统的麻辣火锅较大的区别在于其颜色的变化。重庆干锅：干锅是重庆火锅

的一个分支，使用的油取代火锅中的水。干锅是一种食品，或被理解为一种食品烹饪方式。起源于重

庆市区的袁家岗地区，在制法上与传统火锅不同之处在于锅底没有加水而直接用红油煮菜，比火锅温度更

高，烧出之菜有炒菜的焦香，而不同于火锅的煮食方式。但通常重庆市民认为干锅较火锅容易“上火”

。干锅在2004年后在重庆开始大面积传播，2005年后传向东部各地和南方广东等地。至今重庆干锅起源

地所在的“袁家岗工职院干锅一条街”依然在火爆营业。成都火锅：成都火锅的锅底以鸡、鱼熬汤为

主要原料，有香料，辣椒使用四川二荆条辣椒，口味上来讲是五香味和豆瓣味，口感温和。培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。特别优惠 1.指导招牌设计。

2.指导菜单设计。咨询胡老师电话：18584710826（同微信）味必特胡老师QQ：2396741708

公司地址：重庆市南岸区江南大道24号金信大厦25/26二层楼（重庆轻轨3号线南坪站5号出口