

# 火锅技术指导 火锅做法大全

产品名称	火锅技术指导 火锅做法大全
公司名称	高新区醉郎传奇教育咨询服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	成都市高新区芳草东街125号
联系电话	028-65259218 15928524330

## 产品详情

火锅 火锅的制作方法 火锅技术指导 火锅做法大全 成都火锅 重庆火锅 成都火锅 红汤火锅 鸳鸯火锅 海底捞火锅 学火锅技术哪家强 学火锅技术多少钱

火锅现在已经成了一种国际化的美食了，特别是在欧洲，北美国家，好多外国人已经爱上了这项吃起来热腾腾辣乎乎的美食，火锅俨然已经成了能代表中国美食的一种。

吃火锅，不仅能促进大家的感情，还能祛湿养颜，你看四川和重庆的妹子那么爱吃火锅，都还那么漂亮，也不是没有原因的哈。

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。一般而言，火锅基本上只有三大类别，第一种汤为淡味，而以涮生片为主，蘸料占重要角色，涮羊肉及广式打边炉最具代表，第二种是锅内的料已熟，如砂锅鱼头、羊肉炉等，炉火只是做为保温作用，并用来烫青菜。第三种

是锅内的

料全都熟透了，连

青菜也无需再穿烫，炉火完全是用来

保温的，和大锅菜无二样，如佛跳墙

、复兴锅等大锅菜的方式。又是火锅上市的季节，约三五好友或一家团聚，想吃什么就买什么，少吃些肉，多备些蔬菜、鱼类，蘸料不要调的太咸，一不小心盐份就过量了，对心脏不好。吃火锅是最原始的做法，想吃什么就放什么，多自在，也最能保鲜，没有油腻，为现代的健康吃法，怎么样，来一锅吧。

醉郎餐饮真诚扶持创业：随到随学，不限制学习时间，包学包会，一对一教学。

来的时候叫我小夏就可以了哦~