

火锅技术培训,正宗重庆火锅底料配方

产品名称	火锅技术培训,正宗重庆火锅底料配方
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训内容:火锅 培训方式:一对一 培训效果:包教会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

火锅技术培训,正宗重庆火锅底料配方,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。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

产品重庆火锅培训采用一对一教学方式,传授广式火锅和重庆火锅的汤底做法,配菜搭配和红油制作,自助火锅的做法和开店流程。绝不保留关键技能,使学员技能绝对达到品尝时的规范,培训费仅收取1680元。

火锅培训内容:

- 1、火锅各种配料的作用,讲解火锅材料如何分类、如何选料、如何配比及加工
- 2、火锅底料的配制及熬制方法
- 3、火锅需要的禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的调配方法
- 4、老师指导学员亲自动手操作并对学员作品点评、结业;
- 5、制作火锅需要的材料,配料和采购材料需要注意的问题进行详细的讲解
- 6、火锅设备器具采购的各类途径和要求
- 7、火锅店的经营方法以及需要注意的细节

本中心向每位学员郑重承诺:凭良心办学，杜绝吹虚作假！全部火锅味道秘方绝不保留：只有学到核心的火锅技术，大家在市场竞争中才能赢得真正的优势。学员无须担忧自己的技术在创新的道路上被淘汰。因为我们会不断创新研究，进行品质上的改良，为所有老学员免费提供新的产品技术和新的味道信息，给本中心所有学员保驾护航！