

火锅培训四川火锅培训自主火锅培训

产品名称	火锅培训四川火锅培训自主火锅培训
公司名称	成都川厨仔餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	四川省成都市龙泉驿区同安街道办事处幸福路6号阳光金山花园
联系电话	18109035686

产品详情

火锅培训餐饮创业承载着无数人的梦想，火锅培训创业梦是您对家人的责任、对高品质生活的追求以及对成功的向往。有些人的创业历程充满艰辛与无助，有些人在创业征途中挥洒泪水与汗水。但是您，幸运的选择了川厨仔火锅培训！在这里，我们将与您一起脚踏实地，为您提供一站式全程火锅培训，全程护送您充满自信的走向成功！

培训流程

- 1、讲解原材料的识别及选用
- 2、加工糍粑海椒，火锅豆瓣及香料。
- 3、使用刨片机及搅拌机等相关知识。
- 4、底料的炒制
- 5、火锅拉油
- 6、菜品加工；荤素菜品改刀，如，毛肚，千层肚，羊肚，鱿鱼，鱿鱼须，黄喉，带鱼，鲳鱼，排骨，兔子，君花。等火锅店常规菜品。
- 7、海带，海白菜等产品如何退盐。
- 8、土豆，藕片等易氧化产品泡水。
- 9、部分菜品的码味及保存；排骨码制，兔丁码制
- 10、菜品制作；滑牛肉，嫩牛肉，麻辣牛肉，山椒牛肉，香菜丸子，炸酥肉。

11、鸭肠，郡把的发制。

12、菜品的装盘。自助火锅摆盘，点菜产品摆盘。

13、高汤的制作

14、锅底的调制

15、蘸碟的调制

16、选址、定位、装修辅助

17、采购、摆放、定价辅助

18、宣传造势、开业辅助

培训味型

『牛油锅底』 『清油锅底』 『鸳鸯锅底』

店面展示

川厨仔培训机构能教会你什么？火锅培训，专业技能+创业技能=成功

教会您火锅创业技能：创业改变命运，培训编制未来，行动成就梦想，成功造就辉煌

学员留影

无数事实证明，若想创业达到致富的目的，就必须在创业前掌握相关的知识。创业属于开拓性的事业，其机遇与风险并存。

我们了解您的特长，告诉你如何抓住市场机遇，分析出所有可能遭遇的风险，告诉你化解之道，川厨仔悉心讲授火锅培训，将每一位学员的创业风险降低，凭借近几十年成功的品牌经验，大到商圈分析，小到桌椅布局，甚至是餐具的选择、搭配与数量，顾客饮食心理等，囊括了店铺整体运营的全套思路，使您具备火锅培训餐饮创业管理才能，成为创业型管理者。在火锅培训创业的的征途中少走弯路川厨仔创业者遍布全国各地，各省都能看到我们创业者的风采！