

四川火锅的做法火锅的蘸水培训制作配菜的选择

产品名称	四川火锅的做法火锅的蘸水培训制作配菜的选择
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

产品详情

咨询人：邹老师

电话:135-2944-2600（微信同号）

咨询QQ:2323-584-580

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

【四川火锅麻辣火锅串串麻辣烫】小吃技术免费加盟培训

四川大火锅做法大全 四川大火锅专业技术培训 核心技术指导 四川大火锅祖传秘方

火锅，古称“古董羹”，因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名，它是中国独创的美食，历史悠久。据考证，东汉时期即有火锅，唐代白居易的《问刘十九》诗：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”就惟妙惟肖地描述了当时吃火锅的情景。到宋代，火锅的吃法在民间已十分常见，南宋林洪的《山家清供》食谱中，便有同友人吃火锅的介绍。元代，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。

我国的火锅花色纷呈，百锅千味。著名的如四川的麻辣火锅，麻辣醇香，名扬天下；广东的海鲜火锅，钙骨火锅食而不腻，味美无穷。

成飞培训项目：

成飞地方特色类：德园包子、北京果木烤鸭、十三香龙虾、万州烤鱼、无烟烧烤、麻辣烫、麻辣香锅四川干锅、重庆鸡公煲、煲仔饭，铁板炒饭炒面，长沙米粉、老鸭粉丝汤，牛肉粉丝汤、卤菜、火锅、四川凉菜 卤菜、绝味鸭脖，重庆烧鸡公，酸菜鱼水煮鱼水煮牛肉毛血旺、砂锅米线，砂锅麻辣烫，重庆疯狂土豆，肠粉，冷菜，特色浏阳蒸菜，煲仔饭
盖码饭，冷串串香，钵钵鸡，美颜煲汤，木桶饭，过桥米线，臭豆腐、鱼粉

成飞面食类：德园包子、生煎包、南翔小笼、扬州灌汤包、锅贴 锅饺、包子、牛肉煎包，土家酱香饼、鸡蛋灌饼、皇中皇饼，山东煎饼、千层饼、麻球、汤圆、油条、特色面条、银丝卷、马蹄卷、南瓜饼、牛肉面、馄饨、大娘水饺、饼类、酥类、蒸饺、粉团，手工杂酱面面、油酥饼，

成飞休闲小吃类：开心花甲、土耳其烤肉肉夹馍，轰炸大鱿鱼、甘梅地瓜，台湾手抓饼，关东煮、章鱼小丸子、汉堡薯条炸鸡翅、豪大大鸡排、韩国魔薯师薯片、韩国辣年糕、砂锅养生粥，冰粥、疯狂薯条、格子Q 等上百种小吃技术！

夏季饮品类：港式阿姨奶茶、满记甜品、鲜芋仙甜品、冰粥等等！

昆明成飞小吃培训部火锅师傅--陈师傅，十多年火锅，川菜经验，是我们昆明顶正的高级培训师，曾经在各大星级酒店任厨师长多年，有着非常丰富的经验，陈师傅不仅厨艺精湛而且有着多年的开店指导经验，现已经成功帮助多名学员开店，成飞小吃培训公司欢迎各大创业者的加入！

昆明成飞小吃培训：一次性收费，免学习原料费，免加盟费，百分百传授配方，百分百真材实料，百分百毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，实地考察，满意后再报名！

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~