

湖南长沙火锅培训

产品名称	湖南长沙火锅培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南长沙火锅培训 火锅花色纷呈，百锅千味。著名的如重庆的麻辣火锅，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；湘西的狗肉火锅，俗话说：“狗肉滚三滚，神仙站不稳”之美誉；北京的羊肉涮锅风味别致，吊人胃口。此外，杭州的“三鲜火锅”、湖北的“野味火锅”、东北的“白肉火锅”、香港的“牛肉火锅”、重庆的鸳鸯火锅，子母火锅、上海的“什锦火锅”、等，也风味别具，诱人馋涎，堪称为寒冬里的“席上春风”，为食客们所津津乐道。（四川火锅最为著名。）

特色品种：鳝鱼火锅、带皮狗肉火锅、八仙驴肉火锅、传统毛肚火锅、四味火锅、啤酒鸭火锅、魔芋鸭火锅、泡菜鸡火锅、酸菜鱼火锅、胖鱼头火锅、清鳝火锅、海鲜火锅、甲鱼火锅、鲫鱼火锅、药膳火锅、八仙火锅、泥鳅火锅、四川肥肠火锅、牛肉丸子火锅、菌类火锅、麻辣鱼火锅、黄花鱼片火锅、肥牛火锅、小肥羊火锅、老北京涮羊肉、炭火羊肉锅、狗肉火锅、乌鸡白凤锅、铁锅鱼、巧克力水果锅、三色丸子锅、海陆空火锅、葡萄酒鸡火锅、家常火锅、特色排骨火锅、双味鱼火锅、清汤火锅、火锅兔、沧州火锅鸡、、极品鸳鸯火锅、一品干锅鸭头、干锅香辣虾、焖锅鸡块、香辣焖锅鲤鱼、焖锅排骨、铁锅鱼。

流程安排

- 1、火锅配方中的香料的识别
- 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
- 6、火锅味型的对锅技术
- 7、火锅老油的焖油、回油、炼油、翻油、洗油等的处理
- 8、老师指导学员亲自动手操作并对学员作品点评、结业
- 9、后期电话辅导，开店疑难问题解决

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！