

# 湖南火锅培训

产品名称	湖南火锅培训
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

火锅的渊源十分悠久，若从它的前身算起，迄今已有年。《周礼·天官·膳夫》中，便有关于商周时举行庆典或祭祀的时候，王侯贵族击钟（编钟）列鼎而食的记载。那时，贵族们就已懂得奏着音乐，围坐烹具旁，直接从中捞取食物了。西汉时烹调方法之一的“濯”和三国时的“五熟釜”以及辽代契丹人墓葬中用火锅涮肉的[壁画](#)，都有火锅的原型气。到了宋代，《拨霞供》的记载更为详细。而清人袁枚在《随园食单》一书中已有了“冬月宴客，惯用火锅”之说，这便是“火锅”一词见诸文字较早的。重庆人吃火锅的较早的文字记载则在清道光年间（-）。

火锅作为一种[美食](#)

，可谓香飘全国，但其称呼却各有不同。如东北称白肉火锅，北京叫涮羊肉，广东叫打边炉，上海则谓之菊花锅等。然而，惟有重庆火锅在东西南北中独树一帜，堪称火锅中的佼佼者。

火锅业发展至今

，其经营模式十分多样，越来越

成熟，生意也越来越火爆，远远超过了[中餐](#)

，这是火锅自身特性所决定。这里我们只能简单列举，因确实不好统一归类。点菜模式 -

- 它又分有菜单和无菜单两大类，有菜单点菜模式是店里统一制定火锅及价格，按份数销售，由客人自点，这种方式其火锅一般不展示出来，客人点菜后由配菜师在配菜间装盘上桌。无菜单模式是将所有火锅装盘后展示

在大厅里，由客人自选，不

同菜价用不同的盘作标记，结帐时数盘即可，如[串串香](#)，[皮带](#)输送式及[保鲜](#)

框展示式等。自助餐模式 - 这种模式仍分两种，一种是将所有火锅展示出来，由客人自选

；一种只是一种主菜由客人随意消费（如四川某些鱼类火锅就是多少钱一客，随客人自己用）。

卖锅数

模式 - 此模式也叫卖份数，一般分大、中、小三种锅，本模式以经营汤锅、[王锅](#)和冷锅类为多。

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！