

安徽火锅技术培训学费多少钱

产品名称	安徽火锅技术培训学费多少钱
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

安徽火锅技术培训学费多少钱

现在火锅店深受消费者亲睐,店面都非常火爆,很多创业者都想开一家火锅店,但是不知道哪里可以学习火锅技术?到鼎红学习火锅技术,将传统、时尚、养生结合在一起,口味独特,食物保持纯朴与自然。我们教技术,教配方,不限制时间,学会为止。

火锅不仅是美食,而且蕴含着饮食文化的内涵,为人们品尝倍添雅趣。吃火锅时,男女老少、亲朋好友围着热气腾腾的火锅,温情荡漾,洋溢着热烈融洽的气氛,适合了大团圆这一中国传统文化。

餐饮培训小吃技术中心

联系人:陈杰老师

小吃创业热线:183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

在东北，人们招待客人时，火锅里的菜摆放颇有规矩：前飞后走，左鱼右虾，四周轻撒菜花，即飞禽类肉放在火锅对炉口的前方，走兽类肉放于火锅后边，左边是鱼类，右边是虾类，各种菜丝稍许放一些，宛若"众星捧月"以示尊敬。若对待不速之客，则把两个特大肉丸子放在火锅前边，后边是走兽类肉，示意你离去。

在重庆，吃火锅也有讲究，调料一般选用较基本的葱姜蒜和香油，这样才能吃出火锅的原汁原味。烫菜有规矩，先吃毛肚鸭肠一类的食材，烫法是：七上八下，这样烫出来的菜才较嫩。招待客人或是和朋友聚餐，一顿火锅再加上几瓶重庆人较爱的江小白，才较能符合重庆人火辣热情的性格。

台湾客家人多在大年初七这天吃火锅，火锅用料有七样是少不了的，即芹菜、蒜、葱、茼蒿菜、韭菜、鱼、肉，这分别寓意：“勤快、会算、聪明、人缘好、长久幸福、有余、富足”。

火锅的吃法不同于中餐菜，不是将已烹调好的菜肴端到桌子上就可以吃；而是把一些半成品菜品端到桌上，由自己亲手操作，自烫自食；菜品的烫（煮）食火候，就掌握在食客的手中。因此，食客必须了解火锅的吃法，才能吃得好。

1、烫，在锅中烫熟。

其要决是：首先要区别各种用料，不是各种用料都是能烫食的。一般来说，质地嫩脆，顷刻即熟的用料涮：即将用料夹好适用于烫（涮）食，如鸭肠、腰片、肝片、豌豆苗、菠菜等；而质地稍密一些，顷刻不易熟的，要多烫一会儿，如毛肚、菌肝、牛肉片等；其次要观察汤卤变化，当汤卤滚沸、不断翻滚、并且汤卤上油脂充足时，烫食味美又可保温；再次，要控制火候，火候过头，食物则变老，火候不到，则是生的；第四，烫时必须夹稳食物，否则掉入锅中，则易煮老、煮化。

2、煮：即把用料投入汤中煮熟。

其要决是：首先要选择可煮的用料，如带鱼、肉丸、香菇等这些质地较紧密的，必须经过长时间加热才能食用的原料；其次，要掌握火候，有的煮久了要煮散、煮化。

3、吃火锅的经验应是先荤后素。

烫食时汤汁一定要滚开，要全部浸入汤汁中烫食；其次是喜欢麻辣味的，调节麻辣味，方法是：喜麻辣者，可从火锅边上油处烫食；反之则从中间沸腾处烫食；再次就是吃火锅时，必须配一杯茶，以开胃消

食，解油去腻，换换口味，减轻麻辣之感。

4.火锅中放中药同煎。

用中药石斛、元参、麦冬各10克，用纱布包好。放在火锅中同煮15-20分钟后，去纱布药包，即可食用。有滋阴降火生津作用，可防止吃火锅诱发的“上火”现象。

5.火锅中放些蔬菜或豆腐。

蔬菜如菠菜、芹菜、青豆等。豆腐及其制品如老豆腐、百叶等。蔬菜中含大量维生素和叶绿素、豆腐中含有石膏成分，性都偏凉，均有清热泻火除烦等功效。可以防止吃火锅“上火”。

6.火锅中加入少许啤酒。

在火锅中加入2匙啤酒，可使火锅汤汁醇香味美，因啤酒中富含多种营养素，不仅能均衡营养，而且是防止火锅“上火”妙法。

7.在品尝火锅后，吃些水果。

吃火锅后，隔20-30分钟，吃些凉性水果，如梨、藕、苹果、橙子等，可防“上火”，但不要吃发热的橘子。