

学习湖南长火锅技术 长沙火锅技术培训学校

产品名称	学习湖南长火锅技术 长沙火锅技术培训学校
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

学习湖南长火锅技术 长沙火锅技术培训学校

湖南正宗火锅技术培训，火锅培训

培训品种：

牛肉火锅，羊肉火锅，鱼火锅，狗肉火锅等

重庆/四川火锅学习内容：

- 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、白汤的熬制方法；

- 6、鸳鸯锅制作方法；
- 7、火锅味型的对锅技术；
- 8、火锅老油的焖油、回油、炼油、翻油、洗油等的处理；
- 9、老师指导学员亲自动手操作并对学员作品点评、结业；
- 10、后期电话辅导，开店疑难问题解决等等

学习时间

- 1：师傅一对一指导
- 2：自由安排学习时间，随到随学；
- 3：学习时间一般为三到四天左右；
- 4：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止

在长沙红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练，就是学有所成、学以致用！成功创业才是硬道理！好技能，才是运营的硬道理；好校园，才是培养人才的乐土；好师资，才是学习的方程式:实操，重复操练，才能让学员把握到好技能。还要向学员讲解终端运营中言语行为的一致性和情感化，以及文明理念的统一作为运营训练的重中之重，把运营理念的实效方法和东西不折不扣地实践到每个学员旁边。2018年红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练重拳出击！要给就把较好的给学员！

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋

长沙市红星鹏飞小吃培训学校 成立于2008年，属于长沙市人力资源和社会保障局定点培训机构，主要从事长沙市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。

长沙红星鹏飞培训优势：

20年专注专业小吃培训——【专业】

口味正宗、地道，三年内技术升级免费学——【味道】

红星鹏飞小吃培训行业一家人力资源劳动保障局颁布的一所学校，专业老师一对一授课手把手教学，从基础的食材挑选开始教您，让您学习无忧经营不愁——【实力】

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。