

火锅培训，山东火锅技术培训

产品名称	火锅培训，山东火锅技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

火锅培训，山东火锅技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

口碑胜于一切 万名创业者选择加盟膳学派品牌

成功开店日均营业额5000+，月入150000+，小投入，大回报！

联系我们加微信，通过微信视频聊天，观看我们的培训基地的规模、我们学员的培训过程、还可以和我们的专业带店师傅直接沟通交流。

膳学派火锅加盟店现已覆盖全国31个省，成功帮助8321位加盟商开店赚钱，选膳学派餐饮创业无压力！

火锅加盟项目简介

火锅是中国独创的美食，历史悠久，是一种老少皆宜的食物。一般而言，火锅指是以锅为器具，以热源烧锅，以水或汤烧开，来涮煮食物的烹调方式。其特色为边煮边吃，吃的时候食物仍热气腾腾，汤物合一。火锅现吃现烫，麻辣咸鲜，油而不腻，吃时暴汗淋漓，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。

火锅加盟学员制作的火锅

火锅加盟传授品种

学习：麻辣锅底、菌汤锅底、清汤锅底、番茄锅底。

火锅加盟课程内容

1：汤底

第一步，主要系统学习如何使用几十种天然香料、火锅油、干辣椒、豆瓣酱等食材按照标准比例熬制火锅底料。这里重点学习掌握熬制手法、配料、技巧、时间、火候等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类菜品的处理。这里重点学习掌握各类菜品的清洗、切制等知识。

：汤底

第三步，主要系统学习如何使用老母鸡、老鸭、猪大骨等食材熬制火锅汤底。这里重点学习掌握麻辣锅底、菌汤锅底、清汤锅底、番茄锅底的制作方法，以及烹煮调味等知识。

4：调味酱

第四步，主要系统学习各类调味酱（蘸料）的配料，以及制作方法等知识。

5：涮煮

第五步，主要系统学习各类重庆火锅菜品涮煮方法。这里重点学习掌握每种食材的涮煮方法、技巧；中途给顾客加汤、加汤底料等知识。

火锅加盟学员的培训过程

火锅加盟优势

- 1、我们是正规，专业，大型的加盟公司。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗火锅技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 4、由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧。
- 5、一次性收取火锅加盟费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导
- 7、免费食宿，安全卫生。
- 8、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题。
- 9、交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。

火锅加盟赠送服务

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。
- 3、指导整店运营。

就业方向

本套火锅加盟课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街、大型商业场所，夜市等地开个火锅加盟店。