

# 长沙重庆火锅技术培训 长沙专业培训重庆火锅技术

产品名称	长沙重庆火锅技术培训 长沙专业培训重庆火锅技术
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

长沙重庆火锅技术培训 长沙专业培训重庆火锅技术

火锅的渊源十分悠久，若从它的前身算起，迄今已有3000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”一词见诸文字最早的。重庆人吃火锅的最早的文字记载则在清道光年间（1821 - 1851）。

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，惟有重庆火锅名声最大，味道最美，食者最多，传播最远，在东西南北中独树一帜，堪称火锅中的佼佼者。

培训内容：火锅： 原汤火锅 重油火锅 麻辣火锅 鸳鸯火锅 各种荤素菜的处理等

培训课程：

- 1、火锅设备及用具的购置与配备；
- 2、火锅食材的选购及初加工；
- 3、火锅调料的采购及使用；
- 4、火锅汤料的调制与运用；

- 5、火锅底料的熬配要领；
- 6、火锅系列味碟的配料及调制；
- 7、火锅加工的工艺流程及实操步骤；
- 8、火锅店原料及调味料的货源渠道；
- 9、火锅店的实际经营方案；
- 10、火锅店的多种经营形式；
- 11、火锅店的店内外设计与布置；
- 12、火锅店经营选址。

学习时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校是一家专业为餐饮创业者提供技术培训、开店指导、后期经营发展等全方位服务的综合性餐饮发展企业。学校拥有一支顶尖的技术培训团队，培训场地明亮宽敞环境好，设备齐全。所有培训项目均采用1对1教学模式，100%实践操作，包教包会，不限学习时间，学会为止。学校专业培训项目有传统特色小吃、地方风味小吃、甜点饮品、面点粉面、烧烤油炸、蒸菜炒菜等。学校成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。红星鹏飞凭借专业的厨师，专业的技能，专业的品牌，专业的教学模式，秉承诚信办学,包教包会，社会效益和经济效益并重,企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入红星鹏飞创业致富的大家庭中。红星鹏飞小吃培训学校加盟优势1.有品牌红星鹏飞厨师培训学校在“中国（长沙）湘美味杯团体全能大赛”上获得了一等奖，此外还有各种金奖杯和奖牌，品牌实力雄厚，校园文化浓厚，校风严谨。2.有实力红星鹏飞厨师培训学校拥有多位大厨名师，都是业界翘楚，个个都是经验丰富，技艺超群的大人物，熟悉各色美食，无论是小吃糕点，宴席菜肴，还是冷饮蒸菜，通通开设有培训班，二十八般厨艺，样样精通，红星鹏飞学厨艺，走南闯北不畏惧。3.大规模红星鹏飞厨师培训学校，立足湖南，面向全国招收学员。建校至今，有招收了13期学生，规模宏大。4.好创收二十一世纪该投资什么，当然投资厨师培训行业！世界有七十多亿人口，中国占有十几亿，单单中国市场就是如此庞大，人多的地方就需要美食，吃美食就要好大厨，找好大厨当然要找红星鹏飞学校毕业的厨师！5.好经营红星鹏飞厨师培训学校历经风雨飘摇不倒，可见已经有一套成熟的学校运营管理模式，让加盟投资者省心，轻松经营。