

湖南转转乐小火锅培训 长沙专业培训火锅小吃

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南转转乐小火锅培训 长沙专业培训火锅小吃 |
| 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

湖南转转乐小火锅培训 长沙专业培训火锅小吃

小火锅是相对于普通的火锅而言的，是以小锅取代大锅，以吧台取代桌椅，一人一锅，围坐于吧台周围。较早流行于日本，后传入台湾，这种时尚的小火锅餐厅内地也逐渐出现。小火锅又称吧台火锅、快餐火锅，是以小锅取代大锅，以吧台取代桌椅，一人一锅，围坐于吧台周围，既保留了火锅乐融融的就餐氛围，也可以各取所好选择自己较爱吃的锅底，卫生方便。较早流行于日本，后传入台湾，现在在中国内地也逐渐出现这种时尚的小火锅餐厅

优雅的就餐环境，小火锅以吧台式的流线桌面，可旋转的时尚座椅，时尚酒吧式的现代布局，营造一种清新，时尚，典雅的潮流气息。火锅完全没有了传统火锅店的浑浊嘈杂，油污脏乱，小火锅多了几分洁净时尚，宁静淡雅，使火锅店面貌焕然一新，让顾客在时尚，轻松的环境中惬意享受美食。

小火锅较大的特点就是单人单锅，一人一口小锅，可以单点菜品也可以点套餐，从点餐到上桌，总共不需5分钟。整个就餐时间不超过半个小时，完全符合快节奏生活的时间要求。

串串火锅培训真正的小本创业,千元投资万元回报走在各地夜市的大街小巷，我们随处可见大大小小的串串火锅、串串香店子，红漆的矮方桌、小凳子和热气腾腾的一锅红汤。特别是夜幕降临，那一家家火锅店、夜市摊点等人头攒动，热闹非凡。凡是天上飞的、地下跑的、水里游的、树上结的等无不可烫，无不能涮。海带、土豆、肉片、羊肉、花菜、莴笋、毛肚、香肠、鱿鱼、冬瓜、黄腊丁、贡菜、海白菜、魔芋、黄花、藕、空心菜、排骨等等无论荤素，几毛钱一串，朋友家人三三两两围着小桌，各拿一大把自己爱吃的串串煮进锅里，煮菜的空档，还可以嗑嗑瓜子、喝喝冰镇啤酒、聊些天南海北，难怪串串火锅串串香经久不衰了。

不要拿自己辛辛苦苦投资的门面做试验了，那样会得不偿失的！请记住：门面投资比学费重要！一次成功比车费重要！

长沙红星鹏飞串串火锅具体培训内容

- 1、串串火锅原料及香料的特点及作用；
- 2、串串火锅原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3、清油串串火锅底料的炒制方法；
- 4、牛油串串火锅底料的炒制方法；
- 5、清香型串串火锅底料的炒制方法；
- 6、浓香型串串火锅底料的炒制方法；
- 7、不同串串火锅味型的调制技术；
- 8、老油的清洗、提炼技术；
- 9、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 10、常见味碟制作技术；
- 11、高汤的制作技术；
- 12、菜品搭配禁忌；
- 13、串串火锅店选址技巧；
- 14、开店的注意事项及成功法则