

# 重庆火锅培训，正宗重庆火锅学习

产品名称	重庆火锅培训，正宗重庆火锅学习
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

重庆火锅培训，正宗重庆火锅学习

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

重庆火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅。如今，随着社会的发展，历史的变迁，人们的饮食习惯，重庆火锅的独特风味渐渐受人们的喜爱。在重庆，已经数不清的重庆火锅店了，咋咋国国、大街小巷随处可见。重庆火锅培训哪家强？众多创业者都选择我们膳学派小吃培训总部，我们学习内容全面，1、火锅底料制作2、原料处理3、汤底制作4、调味酱制作5、喇煮菜品等，我们膳学派所教授学员的都是开店的好技术，我们从来不忽悠人，膳学派是全国正规专业的餐饮培训机构，只要你选择我们，一切就皆有可能。

### 重庆火锅培训

我们传授技艺的师傅有着十几年的技术经验，同时来学习技术的朋友，我们的师傅处理传授你正宗的技术以外，还有就是我们的师傅也是有着丰富的创业开店经验，这里也是可以分享的，帮助你获取到更有价值的经验，让你成功开店。重庆火锅培训哪家强？膳学派为学员提供一流的火锅技术，健全的培训设备，学员一人一灶全面的动手制作学习，师傅在旁指导，学习时间不限，直到学员学会为止。一般重庆火锅培训课程一周左右即可学会，根据学员自身情况而定。

重庆火锅培训内容：

- 1、重庆火锅原料的选择和辨认。
- 2、重庆火锅原材料的处理加工方法。
- 3、重庆火锅底料的熬制方法、火候的掌握、熬料过程常见问题的解决方法。

- 4、火锅油的处理和制作。
- 5、重庆火锅兑锅的方法。
- 6、重庆火锅菜品的制作，比如如何发毛肚、如何发鸭肠、如果制作香菜丸子等。
- 7、重庆火锅的各种蘸料的制作与调配。
- 8、重庆火锅全套配方技术无条件提供。
- 9、还会免费教授三个清汤类型的锅底，比如三鲜锅底，番茄锅底、养生菌汤锅底、鸳鸯锅底等。

培训方式：

目前主要有两种教学方式，第一种：学员自己到重庆总部来学习；第二种：如果学员自己开有餐厅，没有时间来重庆，我们可以安排大厨直接上门教学。到膳学派小吃培训总部进行火锅培训一定会让你学有所成。

重庆火锅培训哪家强？众多创业者都选择这家！膳学派小吃培训总部一直遵循“诚信守诺，用心教导”的原则，把学员当朋友，让每一个学员学正宗重庆火锅技术后成功开店，真真实实赚到钱，这是莫大的初衷！赢得现在，拥有未来，相信品牌的力量，重庆膳学派与你一起创辉煌！