

青岛可以培训正宗重庆火锅技术，包教包会

产品名称	青岛可以培训正宗重庆火锅技术，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

吃火锅也有讲究，调料一般选用较基本的葱姜蒜和香油，这样才能吃火锅的原汁原味。烫菜有规矩，先吃毛肚鸭肠一类的食材，烫法是：七上八下，这样烫出来的菜才较嫩。招待客人或是和朋友聚餐，一顿火锅再加上几瓶重庆人较爱的江小白，才较能符合重庆人火辣热情的性格芹菜、蒜、葱、茼蒿、韭菜、鱼、肉，这分别寓意：“勤快、会算、聪明、人缘好、长久幸福、有余、富足”。火锅一般而言，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，同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃，或是锅本身具有保温效果，吃的时候食物仍热气腾腾，汤物合一。世界各地均有类似的料理，但主要在东亚地方特别盛行。火锅现吃现烫，辣咸鲜，油而不腻，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。

青岛膳学派餐饮技术培训学校郑重承诺：

1.教让学员亲自动手做，时间不限。什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。

- 2.所有培训项目全部是真材实料，现场实地培训。
- 3.培训期间所有的材料由学校负责，不收取学员材料费。
- 4.学校一律一次性收费，中途不另收其他任何费用。
- 5.学员学回去到家忘了，再来学校学习免费培训，终身免费技术升级、技术服务，开业去指导。
- 6.学员来学习要勤动手做，手不能懒，回家才会干，是每个学员回来开店成功，确保学员开店成功。
- 7.来学的时候需要带个人、日记本、笔和生活小用品，被子不用带，学校宿舍都有，吃住免费。

火锅一般是指以锅为器具，以热源烧锅，以水或汤烧开来涮煮食物的烹调方式，同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃，或是锅本身具有保温效果，吃的时候食物仍热气腾腾，汤物合一。世界各地均有类似的料理，但主要在东亚地方特别盛行。火锅现吃现烫，辣咸鲜，油而不腻，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。