

临沂全套火锅系列培训

产品名称	临沂全套火锅系列培训
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

临沂全套火锅系列培训 001

火锅餐饮方便快捷的大众化特色被消费者接受和喜爱，尤其北方地区寒冷干燥的天气让火锅市场潜力很大，而且火锅种类的经营方式也不断创新，有以“麻、辣、烫”著称的重庆火锅是南派火锅，以涮羊肉为主要代表的北派火锅和新派火锅。火锅的发展亦如同餐饮史的发展是渐进式的，完全是依据当时的器皿，社会的需求与原物料的发现引进，而加以变化的。辣椒”在未进入中国时，怎么会有辣的调味出现呢？三国时代，魏文帝所提到的“五熟釜”，就是分有几格的锅，可以同时煮各种不同的食物，和现今的“鸳鸯锅”，可说是异曲同工之妙。到了南北朝，“铜鼎”是较普遍的器皿，也就是现今的火锅。演变至唐朝，火锅又称为“暖锅”。

膳学派精品火锅综合项目 大众火锅推荐项目：牛杂火锅、肥牛火锅、排骨火锅、鱼火锅、兔肉火锅、驴肉火锅、羊蝎子火锅、狗肉火锅、笨鸭火锅、啤酒鸭火锅、火锅鸡、片片鱼火锅、鸳鸯火锅、鹅火锅等

吃火锅的技巧

- 1、多放些蔬菜火锅作料不仅仅有肉、鱼及动物内脏等食物，还必须放入较多的蔬菜。
- 2、适量放些豆腐豆腐是含有石膏的一种豆制品，有青热消火、除烦、止渴跟功能。
- 3、可以放点生姜生姜能调味、抗寒，火锅内可放点不去皮的生姜，因姜皮辛凉，有散火除热跟特质。
- 4、调味料要清淡，调味料如辣椒酱等，关于肠胃刺激大，使用酱油、麻油等较清淡的佐料能预防对肠胃的刺激，降低“热气”。
- 5、加些白莲火锅内适当再添加进白莲，荤素结合有助于均衡营养、健康。再加入的白莲较好不要抽弃莲子心，出于莲子心有清心泻火及用处。

6、餐后多吃些水果水果性凉，有良好的消火作用，餐后只有吃上一两个水果就能防止“上火”。

教学流程

第一部份 原材料识别和底料炒制

- 1、火锅原材料的识别及鉴定。
- 2、火锅香料的特点及作用。
- 3、火锅原辅材料的加工及运用。
- 4、各种火锅底料的炒制方法。
- 5、各种火锅底料的核心配方。
- 6、火锅底料的变通及常见问题的处理。
- 7、火锅糍粑辣椒的制作方法。
- 8、火锅糍粑辣椒的制作方法。
- 9、不同地方不同季节不同味型的调制技术。
- 10、常见火锅菜品的制作、保管、保鲜技术。
- 11、常见火锅（蘸料）味碟的制作。
- 12、常见火锅小吃的制作技术。
- 13、高汤、白汤、鸳鸯锅、麻辣锅底的调制技术。

……

第二部分 火锅的制作工艺及流程

- 1、传统老火锅的制作流程及配方。
- 2、无渣火锅的制作详细过程。
- 3、高级清汤火锅制作流程。
- 4、一般清汤火锅的制作方法。
- 5、药膳火锅及制作方法详解。
- 6、鱼火锅制作流程及详解。

第三部分 火锅的调味技巧

- 1、传统香辛料的配制。
- 2、原料的选配。
- 3、调味方法与方式。
- 4、怎么正确运用烹调方法。
- 5、怎样掌握好各种调味品之间的比例关系。
- 6、老油的保管及洗油的方法。
- 7、拉油技术。
- 8、火锅菜品种类。
- 9、打锅调味技术。
- 10、火锅味碟的调制及妙用。

第四部分 工具、餐具等的使用与选购

猛火灶、不锈钢桶、炒锅、炒勺、汤瓢、绞肉机、火锅盆、菜刀、菜板、漏勺、菜盆等。

学习品种

重庆老火锅、麻辣鸳鸯火锅、清油火锅、新派火锅、小火锅、三鲜汤、野生菌汤、滋补汤……

学习时间

学习时间不限，根据每个人的基础和接受能力而定。我机构对各位学员的支持是：随到随学、不限学时，学会为止！

膳学派欢迎你来参观、考察、品尝、学习。欢迎来电、加微信咨询详情