

德州火锅系列技术培训，随叫随到

产品名称	德州火锅系列技术培训，随叫随到
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

德州火锅系列技术培训，随叫随到001

火锅喜爱群众广大，市场前景非常巨大，这就是*大的商机，喜百味餐饮培训提供火锅创业*核心的技术，并传教开店知识及开店技巧，为广大创业者提供*有效的创业捷径。

对于干火锅这行的人来说，如果自己不掌握核心技术的话，请个厨师一个月要花几千元的工资不说，还得看师傅脸色，根本不划算也不保险。所以，必须自己懂核心技术，这是你开火锅店赚钱的可靠的法宝。在我们这里学了技术回去，当老板的完全不用请厨师了。成都食现梦想餐饮培训传授的重庆火锅系列技术，不干燥、不燥热、油而不腻；不浑汤、不糊锅、清爽自然；不上火、不长痘、中药配制；颜色红亮、回味悠长、不加任何色素；香味持久、久煮不变味、不变色。

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！

膳学派随到随学，老师一对一授课，不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。