

# 淄博培训火锅技术，一对一教学

产品名称	淄博培训火锅技术，一对一教学
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

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。

### 青岛膳学派火锅培训内容

#### 1、火锅底料制作

主要系统学习如何使用几十种天然香料，按照标准比例熬制正宗重庆火锅底料。这里重点学习配料、熬制方法、熬制时间等知识。

#### 2、原料处理

主要系统学习如何处理牛百叶、牛毛肚、鸭肠、牛肉、羊肉、鱼片、肉丸、猪血、豆腐、香菜、茼蒿、菌子菇类等几十种涮煮食材。

#### 3、汤底制作

主要系统学习如何使用老母鸡、老鸭、猪大骨等食材熬制上等重庆火锅汤底。这里重点学习掌握麻辣汤底、香辣汤底、海鲜汤底、清汤汤底的制作方法，以及烹煮调味等知识。

#### 4、调味酱制作

主要系统学习各类调味酱(蘸料)的配料，以及制作方法等知识。

## 5、涮煮菜品

主要系统学习各类重庆火锅菜品涮煮方法。这里重点学习掌握每种食材的涮煮方法、技巧;中途给顾客加汤、加汤底料等知识。