

# 潍坊一对一学做火锅的地方

产品名称	潍坊一对一学做火锅的地方
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

潍坊一对一学做火锅的地方003

膳学派火锅，火锅师全程跟踪教学，传授最

正宗的重庆麻辣[火锅培训](#)

、香辣火锅、新派特色火锅、养生火锅等，包括所授内容每一个环节均采用纯天然植物香料和草药制作而成，不放味精及任何添加剂，无渣不糊底，吃起来不仅味道香醇，油而不腻，后味纯正，而且辣度和麻度可以自由调节。吃了不口干不上火，不呛鼻喉。学习火锅培训之后可以让你完全独立支撑一个大型火锅城

传授内容重点包括:

传授全套的重庆麻辣[火锅培训](#)、香辣火锅、养生火锅、新派特色火锅的制作工艺及全部配方。

讲授重点一:重点讲授火锅核心环节的底料的炒制技术、炼制火锅红油和提老油的技术、熬制火锅高汤及火锅汤卤制作、起到画龙点睛作用的兑锅技术、各种新派火锅的制作技术等。

讲授重点二:重点传授火锅的经营种类和经营理念，具体包括:传统火锅店的经营种类和经营理念;新派火锅店的经营种类及经营理念等。火锅培训班的学员学成后不仅能制作各种火锅，同时还有足够的能力独立开发新味型的火锅。

讲授重点三:讲授多人火锅、二人火锅及适合高档场所的一人一锅的吧台火锅的制作工艺及区别。

具体的学习流程:

讲解火锅的发展特点以及各火锅派系的区别和联系

学习火锅专用香料及辅料的选择标准和要领

识别火锅专用香料的作用及药效原理市场选料采购方法和技巧

综合配料学习火锅底料及红油配方

火锅糍粑辣椒的制作

熬制火锅高汤及火锅汤卤制作

炒制火锅底料，提炼火锅红油

根据不同的地区调整火锅味型

火锅老油的翻油和洗油火锅老油增香

火锅新油的处理各种火锅菜品的制作及保管

各种特色锅及养生锅的制作，多人火锅、二人火锅及一人吧台火锅的分锅方法

开店及选店方法和要领，店面装修的原则和技巧，开店指导(包括开店选址，材料及用具采购，店面装饰设计，销售及经营管理等等)。

(火锅味型已升级调整多次，绝对适合全国各地人的口味)学期不限学会为止，学生学成后长年提供技术支持，同时指导学生开店(从选址、装修、开业全程跟踪)。

## 投资与营销建议:

- 1、投资灵活性大，大投资小投资均可。
- 2、利润大，纯利润达60%以上，效益可观，发展前景大。
- 2、火锅已在全国得到推广，原料及设备都好采购。
- 3、火锅特别适合搞连锁经营，整体操控性强，易于管理，当第一家店走上正轨后，可在同一城市增开分店。
- 5、火锅的经营可多式多样，学员可根据周围的消费人群灵活选择:多人火锅、二人火锅、一人吃的吧台火锅等等。总之，只要你爱餐饮这一行，脑子灵活，成功是肯定的，努力吧