

重庆火锅培训学费 火锅培训 老兵餐饮培训

产品名称	重庆火锅培训学费 火锅培训 老兵餐饮培训
公司名称	丽水市老兵餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	丽水市水阁工业区成大街332号【派出所对面】
联系电话	13967440526

产品详情

【火锅培训】【学火锅技术哪家好】【丽水火锅培训】【火锅培训学校】

《舌尖上的中国》的播出，让火锅迎来了它的另一个春天。火锅讲究的就是它的底料、高汤，可以分为麻辣火锅、三鲜火锅、鸳鸯火锅等。而且它是现吃现烫的，油而不腻，可以卯足了劲吃，重庆火锅培训哪家好，酣畅。

下面与您分享火锅的小知识：

火锅起源之说也是众说纷纭，就好比阿拉伯数字一样，起源于印度，但却是经由阿拉伯人传向四方的，这就是后来人们误解阿拉伯数字是阿拉伯人发明的原因。中国早汉朝火锅实物（海昏侯墓出土）关于火锅的起源，有两种说法：一种说是在中国三国时期或魏文帝时代，那时的“铜鼎”，就是火锅的前身。

【火锅培训】【学火锅技术哪家好】【丽水火锅培训】【火锅培训学校】

《舌尖上的中国》的播出，重庆火锅培训哪里有，让火锅迎来了它的另一个春天。火锅讲究的就是它的底料、高汤，可以分为麻辣火锅、三鲜火锅、鸳鸯火锅等。而且它是现吃现烫的，重庆火锅培训学费，油而不腻，可以卯足了劲吃，酣畅。

一般而言，火锅基本上只有三大类别，种汤为淡味，而以涮生片为主，蘸料占重要角色，涮羊肉及广式打边炉具代表，第2种是锅内的料已熟，如砂锅鱼头、羊肉炉等，炉火只是做为保温作用，并用来烫青菜。第3种是锅内的料全都熟透了，连青菜也无需再穿烫，炉火完全是用来保温的，和大锅菜无二样，如佛跳墙、复兴锅等大锅菜的方式。

【火锅培训】【学火锅技术哪家好】【丽水火锅培训】【火锅培训学校】

冬季到了，火锅培训，各位小主也该温习一下家常火锅的做法，毕竟外面的总有一点不合心意，不是小贵，就是吃不到爽，不如自己在家做火锅，干净卫生又实惠，怎样吃到爽，快来跟小编学习一下吧！

1.准备食材

辅料：火锅料、葱段、姜片、大蒜、花椒、麻椒、干辣椒、红枣、枸杞、胡萝卜片、香菜、泰椒段等。

主料：虾、鸭血、毛肚、黄喉、鸭肠、肫、羊肉、牛肉、火腿、香肠、海带、白菜、菠菜、生菜、莴笋、卷心菜、土豆、红薯、莲藕、冬瓜、菜花、香菇、平菇、金针菇、豆腐、豆腐干、素鸡、鲜豆皮、粉丝、粉带、魔芋、木耳、鱼丸、麻花、面筋等（可根据喜好购买）。

2.准备锅底：将火锅底料一分为二，放入锅中，加入姜片、大蒜、花椒、麻椒、干辣椒、红枣、枸杞、加水煮沸后再放葱段、胡萝卜片和香菜，改小火。

3.准备蘸汁：用适量生抽、香醋、蚝油、藤椒油、蒜末、葱末、泰椒段、香菜混合，做为火锅蘸料。

4.开吃：调节火量，先煮不易煮熟的食材

重庆火锅培训学费-火锅培训-老兵餐饮培训由丽水市老兵餐饮管理有限公司提供。丽水市老兵餐饮管理有限公司（www.laobingxiaochi.com）有实力，信誉好，在浙江 丽水 的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进老兵餐饮培训和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.laobingshaokaopx.com）还是从事面点小吃培训，烧烤小吃培训，油炸小吃培训的厂家，欢迎来电咨询。