



Học Nấu Các Món Lẩu Ngon Mở Quán Kinh Doanh Thành Công

Điện thoại: (0236) 3953 988

Địa Chỉ: 56 Lê Văn Thử, Tân Thái, Sơn Trà, Đà Nẵng

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/NAsDarKPV4wmKVLF7>

Website: <https://nghebep.com/>

Học Nấu Lẩu: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/hoc-nau-lau>

Học nấu lẩu rất phổ biến và được nhiều người tìm đến vì không chỉ thơm ngon, dễ nấu mà còn đem lại tiềm năng kinh doanh thu lời rất lớn. Tuy nhiên, nếu không có kiến thức, kỹ năng và các bí quyết chế biến khác thì món lẩu của bạn khó chạm đến khẩu vị của người thưởng thức.

Đăng Ký Tư Vấn

Học Nấu Lẩu Ở Đâu Uy Tín?

Chế biến một món lẩu có thể không quá khó, nhưng để tạo nên một nồi lẩu hấp dẫn, nêm nếm chuẩn vị thì cần đến rất nhiều yếu tố: kiến thức, kỹ năng của đầu bếp, nguyên liệu tươi ngon và phù hợp, nước dùng nêm nếm đạt chuẩn chiếm đến 70% thành công của món ăn. Việc tự học nấu ăn qua sách vở đôi khi không thể giúp người đầu bếp chạm đến hương vị chuẩn mực của món ăn, mà cần có sự hướng dẫn, chia sẻ từ những Chuyên gia, Đầu bếp giàu kinh nghiệm.



Học nấu lẩu để mở quán kinh doanh chưa bao giờ hết "hot" (Ảnh: Internet)

Vì lẽ đó, khóa học nấu lẩu của Nghề Bếp Á Âu (NBAAu) ra đời nhằm cung cấp cho bạn công thức nấu lẩu ngon với bí quyết nấu nước dùng, lựa chọn và chế biến thực phẩm tươi ngon, nêm nếm đặc sắc giúp chinh phục khẩu vị theo vùng miền.

Vì Sao Nên Học Nấu Lẩu Chuyên Nghiệp?

Không ai có thể phủ nhận rằng một trong những yếu tố hàng đầu để quán ăn hút khách chính là chất lượng của món ăn được phục vụ. Là người kinh doanh, bạn cần nắm rõ không chỉ công thức nấu lẩu ngon thành công mà còn phải mang hương vị phù hợp với vùng miền đó. Đặc biệt, trong bí quyết nấu lẩu ngon thì nước dùng chính là yếu tố quyết định. Nước lẩu phải đậm đà, hài hòa cùng các nguyên liệu và gia vị đi kèm. Nước chấm ăn kèm cũng phải mang hương vị riêng phù hợp với từng loại lẩu khác nhau.

Đăng Ký Tư Vấn

Bên cạnh đó, dù đối tượng nhắm đến là học sinh, dân văn phòng hay gia đình thì họ luôn mong muốn thưởng thức một thực đơn đa dạng các món lẩu, nguyên liệu tươi

ngon, hương vị nổi bật với giá thành phù hợp. Đảm bảo đáp ứng được các yếu tố trên, khách vào thưởng thức một lần sẽ muốn quay lại thêm nhiều lần nữa.

Nếu bạn nghĩ rằng các món lẩu dễ nấu, không cần qua đào tạo học nấu ăn mà vẫn có thể mở quán kinh doanh thì đó chắc hẳn là một sai lầm. Bởi vì, bạn có biết khoảng 90% người mở quán lẩu thành công đều tham gia lớp học nấu các món lẩu?

Sở Hữu Công Thức Nấu Lẩu Gia Truyền



Để nấu lẩu ngon phải có bí quyết. (Ảnh: Internet)

Khẩu vị là một trong những nỗi lo lắng của bất kỳ người kinh doanh về ẩm thực. Nhưng mọi lo lắng của bạn sẽ được xoa dịu khi tham gia lớp học nấu các món lẩu do NBAAu thiết kế đặc biệt. Bạn là người kinh doanh quán ăn, làm nội trợ gia đình hay đầu bếp đã có kinh nghiệm muốn nâng cao tay nghề cũng đều có thể tham gia lớp học này. Bạn sẽ được:

Học nấu các món lẩu mở quán: học nấu lẩu dê, học nấu lẩu chay, học nấu lẩu thái, học nấu lẩu hải sản...

Bí quyết nấu nước dùng ngon, ngọt và đậm vị; cách nêm nếm gia vị để nước dùng bật lên hương vị đặc trưng, dậy mùi, hợp vị.

Cách chọn lựa, sơ chế và bảo quản nguyên liệu nấu lẩu tươi ngon, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

Những bí quyết nấu lẩu, nêm nếm phù hợp với khẩu vị thực khách từng vùng miền.

Cách sơ chế nguyên liệu nhanh, gọn và định lượng các thành phần phù hợp với một khẩu phần ăn vừa đảm bảo chất lượng vừa tiết kiệm chi phí.

Cách làm nước chấm phù hợp với mỗi loại lẩu; cách trình bày và trang trí lẩu bắt mắt, gây ấn tượng.

Tư vấn hướng phát triển, quản lý, định giá, lên thực đơn hấp dẫn... cho ai có nhu cầu mở quán kinh doanh.

Đăng Ký Tư Vấn

Ưu Điểm Của Lớp Học Nấu Lẩu Mở Quán

Cơ sở vật chất đạt chuẩn châu Âu, học ngay trong gian bếp hiện đại phục vụ 90% thời lượng bài học là thực hành.

Đội ngũ Giảng viên của khóa học nấu lẩu là những Đầu bếp, Chuyên gia có nhiều năm làm việc và nghiên cứu ẩm thực trong các nhà hàng, khách sạn nổi tiếng với tinh thần giảng dạy nhiệt huyết, không giấu nghề.



Học nấu lẩu cùng các Chuyên gia, Đầu bếp giàu kinh nghiệm.

Lớp học được thiết kế học xen kẽ giữa lý thuyết và thực hành, thường xuyên cập nhật mới các xu hướng ẩm thực đang thịnh hành. Nhiều chi nhánh trên toàn quốc đáp ứng nhu cầu học nấu ăn mở quán, học nấu ăn gia đình tại TP.HCM, Hà Nội, Đà Nẵng, Hội An, Nha Trang, Buôn Ma Thuột, Phan Thiết, Cần Thơ, Kiên Giang...

Đặc biệt, lớp học nấu lẩu kinh doanh cung cấp đầy đủ kiến thức và kỹ năng về các món lẩu phổ biến nhất trên thị trường, đồng thời người học được tư vấn setup, bày trí, mở mô hình kinh doanh phù hợp và giảm thiểu tối đa chi phí.

Nếu bạn quan tâm đến khóa học nấu lẩu chuyên nghiệp của NBAAu, hãy nhấn vào nút “Đăng ký tư vấn”, hoặc liên hệ tổng đài miễn phí 0236 373 9988 để được tư vấn chi tiết hơn!

THAM KHẢO THÊM

Google Docs

https://docs.google.com/document/d/1piar1_uWI95eEw2rKf7oL-AbZk0SH2UnBqrJhbW2ec4/edit

Google Slide

<https://docs.google.com/presentation/d/1lqWX0AFKZF9dhdmQzmhmi3wV61UW99jrJW-OAhw6js8/edit>

Google Form

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeQ3PiJZBSg7nRM5mKZVDF4P0l0xiXZaO6Pw1cDTUpjviKmrQ/viewform>

Google Draw

https://docs.google.com/drawings/d/1ntyUakvD7bZb4LcZTbGWAmw1PTPCf94_dg_TZdVoau8/edit

Google Drive

<https://drive.google.com/drive/folders/1ikHnysjDNABrTrkRpTeNIZfrNIPTi5Yt>

Google My Map

<https://drive.google.com/open?id=17aVqiF9xqlCluQ7ViPMILAWHh18OaXpV>

Google Site

<https://sites.google.com/view/hocnaulau>