

广州南沙专业章鱼小丸子培训班

产品名称	广州南沙专业章鱼小丸子培训班
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州南沙专业章鱼小丸子培训班找食为先，正宗章鱼小丸子不仅满足了爱吃人群的消费需求，更加丰富了休闲美食文化，因此流行于台湾、北京、广州等地，至今仍生意火爆。撒上少许沙酱、胡椒粉、辣粉等，口味更是香鲜十足，适合不同年龄层食客的喜爱。正宗章鱼小丸子培训找食为先，食为先每一个章鱼小丸子培训学员我们都是包教包会，全程以实操课程为主，学员亲自动手操作练习，不限学时，学会为止，所以学员不用担心时间不够学不会。

章鱼小丸子在我国是非常有名望的，国内大中城市刮起了一股旋风式的“章鱼小丸子”美食热潮。因每颗章鱼丸里都有鲜章鱼肉，其味鲜而香，营养成分十分丰富，章鱼小丸子都是现做现卖，口感特别，由多种可口的原料配成，正宗的章鱼小丸子的味道非常吸引人，让人百吃不厌。口味不断推陈出新，变化多，形成众多系列，消费者选择广。

食为先正宗章鱼小丸子培训内容：

- 1、章鱼浆，主要系统学习如何使用章鱼粉、清水、鸡蛋等食材调配章鱼浆。这里主要学习掌握调配比例、方法等知识。
- 2、配菜第二步，主要系统学习切制各类配菜，比如：包菜、洋葱、芹菜丁等食材。
- 3、沙拉酱第三步，主要系统学习如何使用鸡蛋、白糖、白醋、调和油、盐等食材制作沙拉酱。这里主要学习掌握制作比例、手法、技巧等知识。
- 4、煎制第四步，主要系统学习如何操作使用章鱼小丸子专用煎锅煎制成品。这里主要学习掌握煎制手法、技巧、时间、火候、放佐料、放配菜等知识。

广州南沙专业章鱼小丸子培训班就来食为先，食为先正宗章鱼小丸子本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。