

天津把子肉培训学校-口味好

产品名称	天津把子肉培训学校-口味好
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

把子肉是生活中很常见的一种食物了，几乎在每个地方都能看到他的身影，尤其是早晨。见到他的次数更多了，把子肉不仅好吃，而且价格也好，不是太贵，那么大家想不想学习把子肉呢，下面来看看吧。

把子肉：

- 1.五花肉洗净备用。五花肉切成1厘米厚的大片。五花肉冷水下锅焯一下。
- 2.五花肉里放入白糖，甜面酱、生抽、老抽抓匀后腌2小时。压力锅底铺一层葱段，放2粒八角。
- 3.码一层五花肉，再放一层葱段、姜片。依次码好所有的五花肉。
- 4.加少许水，不要太多，压20分钟。炖好的把子肉，香气四溢。

学习流程

- 1、网上了解详情咨询相关信息，决定是否来公司实地考察
- 2、来公司考察、与老师具体了解、品尝口味满意、签订合同正式学习
- 3、安排住宿、正式一对一培训
- 4、学习期间时间是不限制，学会为止，培训结束，毕业

实力+技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

北京品味轩餐饮培训中心有上百种特色小吃，主要分为：“早餐、烧烤、主食、面食、海鲜、西餐”等项目!北京品味轩餐饮培训中心的师傅有多年的工作经验。在学习过程中所食材均由北京品味轩餐饮培训学校提供，一人交费可以两人同时学习，学不会可以免费重学!