

# 花甲粉技术专业培训学校 一对一全程实操

产品名称	花甲粉技术专业培训学校 一对一全程实操
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

膳学派锡纸花甲简介：

锡纸花甲又名锡纸花甲米线，是一种以花甲和米线为主要食材的特色小吃种类，锡纸花甲味道鲜美、口感辣爽，并且因为米线是在秘制的花甲红油汤中煮熟，吃起来不仅有花甲的鲜香，并且还有红油汤的美味，深受年轻人的喜爱。

膳学派锡纸花甲训练内容：

- 1、锡纸花甲食材的认知与预处理。
- 2、花甲的选择以及减沙。
- 3、锡纸花甲味型的调配办法。
- 4、锡纸花甲锡纸花甲秘制汤料的制造。
- 5、秘制红油制造。
- 6、各种口味锡纸花甲汤底勾兑办法和调味技巧。
- 7、制造过程中的常见问题和处理技巧。

膳学派锡纸花甲培训口味：

主要包括麻辣味、酸菜味、海鲜味、三鲜味、番茄味、鲜椒味等口味。除此之外，我们还会免费传授给

您火锅米线、重庆小面等技术。

膳学派大厨训练优势：

- 1、大厨全程辅导教育。
- 2、采纳一对一手把手教育方法。
- 3、推崇实战教育，学习进程以实操为主。
- 4、不限定学员的学习时刻，直到学员彻底学会技能停止。
- 5、供给免费的技能升级效劳。
- 6、免费供给开店技能辅导与管理辅导。

膳学派锡纸花甲培训时间：

膳学派大厨全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。