

东莞虎门学肉蟹煲技术培训班

产品名称	东莞虎门学肉蟹煲技术培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

每一个热爱美食的人，大抵都有一张味觉异常发达挑剔的嘴巴，甜的，香的，麻的，辣的，苦的...各种美妙滋味，非吃货不能体味。对于肉蟹煲你了解多少呢？肉蟹煲就是从南亚和孟加拉国引进而来的。这道菜主要由黑蟹和石蟹，配以凤爪、辣椒酱、葱姜蒜等炮制而成，蟹肉香嫩细滑，汤底浓香，实在是一道美味佳肴。

东莞虎门学肉蟹煲技术培训班，学正宗肉蟹煲技术欢迎到食为先餐饮实训基地，实操教学，学习起来完全没有压力，食为先十年老品牌，连锁65家分校同时开课，老师成熟技术，欢迎大家来现场实地考察，除了肉蟹煲以外，还有很多种特色餐饮小吃技术可以学习到，比如重庆鸡公煲，烤鱼纸包鱼，烧烤，麻辣烫，烤生蚝，锡纸花甲粉等等。详细可以到食为先实体店报名学习。

选择食为先餐饮实训基地学习肉蟹煲有什么优势：

- 1、创新肉蟹煲制作方法，深耕肉蟹煲市场多年，多次试吃，研发出符合时下消费者新颖的饮食理念的新口味，产品口感佳，同时满足美味与健康，市场前景广阔。
- 2、个配方可打造多款菜品，用肉蟹煲的方法，可制作牛骨煲、猪蹄煲、鸡脚煲...能够满足不同消费者的需求，市场认可度高。
- 3、标准化预制，出餐快，蟹油和蟹煲汁均可大批量预制，对原材料有详细的用量要求，只需按步骤操作即可，提高出餐效率，再也不怕用餐高峰期！
- 4、主、辅料搭配方法全都教给你，除了肉蟹煲的制作方法外，更有主、辅料搭配小妙招等你揭开！轻松增加客单价，高额利润在挥手！

东莞虎门学肉蟹煲技术培训班，学正宗肉蟹煲技术欢迎到食为先餐饮实训基地，实操教学，肉蟹

煲酱汁的熬制方法；肉蟹的挑选、处理方法；肉蟹汤汁的熬制方法；肉蟹油的熬制，学员自己亲自操作，标准的配方操作流程，有意学肉蟹煲技术的朋友欢迎到食为先各大基地现场考察报名学习。