

东莞莞城学肉蟹煲做法培训

产品名称	东莞莞城学肉蟹煲做法培训
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

东莞莞城学肉蟹煲做法培训，肉蟹煲是一款色香味俱全的特色美食。随着餐饮市场的快速发展，不少人都想着开店做生意。肉蟹煲培训来食为先校学校先考察，品尝口味，满意后再学习。老师传授做法流程及配方配料，学习过程中学员反复实践练习，老师全程指导讲解，实操教学，不限学时，学会为止。

蟹肉煲采用的螃蟹肉质细腻，丰满鲜美。汤汁浓郁,味道香醇,口感鲜嫩。选上等活河蟹，搭配新鲜鲜虾、凤爪、娃娃菜、莴笋、土豆、年糕、玉米，利用配方烹制而成。细嫩的蟹肉、可口的鲜虾、醉人的凤爪，再加上香浓的汤汁，吃一口在嘴中，香一时在胃里，鲜一世在心里。由于蟹肉煲营养丰富、色泽鲜亮、香气四溢、诱人食欲，吃一口在嘴里，酥香带辣，鲜美适口，老少皆宜，受人喜爱。

肉蟹煲是一种特别有营养小吃，一般分成3人份，5人份，或者7,8个人的份量，肉蟹煲的口味和品种也有很多种，有香辣肉蟹煲，虾蟹煲，鸡脚煲，牛蛙煲等，各有各的味道，让人吃了回味无穷，吃了还想吃。肉蟹煲的营养价值也是很多的，螃蟹，基围虾，牛蛙，本来就是高营养，高蛋白的东西，在制作煲底的时候，我们都会铺上许多的素菜，荤素搭配才会更有营养，让人吃的才不会腻。

蟹肉煲培训实际操作内容：

- 1、蟹肉煲的系统讲述；
- 2、蟹肉煲原料的选购；
- 3、蟹肉煲食材的预加工；
- 4、蟹肉煲加工的基本标准；

- 5、蟹肉煲加工的工艺步骤；
- 6、蟹肉煲经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。