

蒸菜培训费用 正宗蒸菜技术学习 英佳尔蒸菜开课了

产品名称	蒸菜培训费用 正宗蒸菜技术学习 英佳尔蒸菜开课了
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	1800.00/项
规格参数	品牌:英佳尔 项目类型:小吃创业培训 培训地址:湖北武汉
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座 5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

目前市场上蒸菜馆越开越多，湖南蒸菜馆近年尤其突出，大受欢迎！究其原因，蒸菜不仅干净卫生，方便快捷，而且原汁原味，营养丰富，非常符合现代人的健康饮食需求，而且对经营者来说操作起来更简单，更省心。无需厨师，无需厨房，没有油烟，可以提前预制，出餐速度极快，投资不大，风险较小，利润较大，一定会成为餐饮业将来发展的主流之一！

英佳尔蒸菜培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

蒸菜培训内容：

蒸菜基本功：原材料的选购，各种菜的配制方法，各种蒸菜饭的制作过程等，配菜、刀工、摆盘，蒸菜销售技巧

浏阳蒸菜经典类：腊味合蒸、清蒸火腿肉、剁椒蒸土豆、清蒸土家腊肉、清蒸鸡蛋、清蒸茄子、清蒸干豆角、清蒸芋头、清蒸白豆腐（干豆腐、黄豆腐、黑豆腐、臭豆腐、白沙豆腐、卤豆腐）、清蒸青辣椒、清蒸鱼头、清蒸空心酸菜、清蒸红薯酸菜、清蒸青菜酸菜、清蒸豆角酸菜、清蒸五香豆、清蒸香肠、清蒸猪肉、清蒸牛肉丝、清蒸伏鱼、清蒸鸡丁、清蒸干笋、清蒸青菜、清蒸黄菜等，达数十种之多。

浏阳蒸菜招牌类：开屏茄子、四喜豆腐、蒜蓉粉丝娃娃菜、青椒蒸香干、香芋蒸排骨、当家肉、茶油蒸腊肠、糯米蒸排骨、开胃猪脚、干扁豆蒸腊肉丁。

蒸菜湘鄂融合类：香菇蒸滑鸡、粉蒸排骨、清蒸狮子头、粉蒸萝卜丝、湘味蒸牛肉、梅菜蒸扣肉、腐乳

蒸五花肉、干豆角蒸肉、剁椒蒸芋头、臭干蒸肥肠、豆豉蒸腊鱼、湘味蒸腊肠、大片风干肉、米粉蒸莲藕、风味外婆菜

蒸汤系列：人参炖乌鸡、莲藕排骨汤、冬瓜脊骨汤、玉米炖排骨、茶树菇老鸭、香菇肉饼汤、枸杞炖水蛋、雪梨炖猪肺、莲米炖银耳、山药炖土鸡、野生菌王汤、菜干猪骨汤、花生猪蹄汤、芸豆肚片汤、萝卜牛腩汤

主食系列：原盅米饭、扬州炒饭、咖喱炒饭、特色炒面、鲜肉水饺

凉菜系列：老醋花生、炆土豆丝、凉拌海带丝、红油金针菇、醋泡红薯、凉拌毛豆、刀拍黄瓜、皮蛋拌豆腐、香菜拌牛肉、酸甜泡萝卜

蒸菜培训要点

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训讲解各种辅料的作用及分类。

培训食材选料，主辅料配比及加工。

培训造型摆盘方法、蒸制火候把控。

培训成品储存、恒温、售卖方法

蒸菜培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

武汉英佳尔全国连锁餐饮创业培训基地是华中地区规模大，历史悠久的特色餐饮创业培训基地。武汉总部占地3000多平米，有100多位来自全国各地的餐饮培训师，店面运营经验18年，旗下有200多家大型成功连锁品牌店。学习完毕可办理国家认可毕业证书，也可以办理劳动部门认可的职业资格证书并直接推荐就业。学校办理的职业资格证书，全网可查，出国，就业，获取创业补贴都有用！

英佳尔餐饮集团培训优势：

技术培训、开店培训、职业培训、案例分析

免费培训+免费升级+后期免费更换项目。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。

武汉英佳尔蒸菜培训地址：

武汉市洪山区珞瑜路马家庄446号湖北省人力资源大厦5楼整层（武汉体育学院对面）

长沙英佳尔蒸菜培训地址：

长沙市芙蓉中路一段502号长远大厦北座15楼整层

西安英佳尔蒸菜培训地址：

西安市未央路169号银池品质天下B座12楼（凤城五路MAX未来附近）

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的蒸菜培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！