

# 鱼丸培训费用 正宗鱼丸技术学习 英佳尔鱼丸开课了

产品名称	鱼丸培训费用 正宗鱼丸技术学习 英佳尔鱼丸开课了
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	.00/个
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

鱼丸又称“鱼包肉”，用鳊鱼、鲨鱼或者淡水鱼剁蓉，加甘薯粉(淀粉)搅拌均匀，再包以猪瘦肉或虾等馅制成的丸状食物，富有沿海特色风味小吃之一。并且鱼丸是温州、福州、闽南、广州、台湾、江西抚州一带经常烹制的特色传统名点，属于粤菜或闽菜系。亦名“水丸”，古时称“余鱼丸”。因为它味道鲜美，多吃不腻，可作点心配料，又可作汤，是沿海人们不可少的海味佳肴。肉丸以切碎了肉类为主而做成的球形食品，通常由薄皮包裹肉质馅料通过蒸煮烹制而成，通过薄皮包裹，更好锁住肉质营养和美味，让肉质更加鲜嫩可口。

英佳尔鱼丸培训特色：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。

鱼丸培训内容：

- 财鱼丸、胖头鱼丸、草鱼丸、脆皮鱼丸、鱼丸、双色鱼丸、鱼丸
- 牛肉丸、虾丸、虾滑、鱼卷、鸡肉丸、猪肉丸、香菇贡丸、牛肉滑、猪肉滑、墨鱼滑、鱿鱼滑

鱼丸培训要点

鱼的选择与处理方法技巧、鱼糜的制作方法与实践。

鱼丸子、虾丸子制作方法与实践。

牛肉丸、鸡肉丸、香菇贡丸等实操与练习。

鱼丸类特色菜的制作与实操。

### 鱼丸培训增值服务

- 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。

公司有很多实体店在市场运作，从市场现在需求和未来需求角度完善项目，保证好用、管用、耐用，决不让您开糊涂店，开店赚钱有保障。还可以合作开店，免费品牌加盟、整店输出等服务。

我公司培训师有200多名名厨，不断更新和创新，每周进行技术比武，每年进行两次全公司技术比武，技术水平一般高于市场。专人小班教学模式，满意后再学习，包教包会包满意。

为实现合作共赢的模式、做大做强，实现价值溢价。参加我们的创业培训、免管理费、免品牌使用费，并给予10个月的风险补贴。补贴金额酌情协商。根据情况，收取合作费用，但保证全额返还，几乎给予同等价值的风险补贴。

### 成功开店扶持服务内容：

- A. 店面选址和评估；
- B. 产品定位和全套SI和VI形象设计包装；
- C. 定位所有产品的核心技术培训（不限制人数，但必须同时培训）；
- D. 经营期间，问题产品免费更新升级更换一次，超过项目配置标准意外的项目，学习只收取半价；

E. 专业老师上门全程指导带店数天（根据店面大小及项目配置标准配置相应带店天数）；

F. O2O营销模式指导与帮助；

G. 经营指导与帮助；

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的鱼丸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！