

炒粉炒面培训费用 炒粉炒面技术学习 英佳尔炒粉炒面开课了

产品名称	炒粉炒面培训费用 炒粉炒面技术学习 英佳尔炒粉炒面开课了
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	英佳尔:英佳尔 创业培训:小吃创业培训 开课时间:随到随学
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

炒粉炒面常见的有：炒粉炒面，从其选料上看，主料是用上等白籼米或用新的白粳米代替;煮之前需用水淘洗干净，略浸后下锅煮至熟透，无硬心，粒粒松散，松硬有度为宜。炒饭时要防止焦糊。烹调时，将辅料炒成带卤汁的浇头，卤汁中加些酱油称之为(牙色炒)，不加酱油称之为(白炒)，盛装上席又用名瓷，有道是"美食又美器"。

英佳尔炒粉炒面培训特色：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。

炒粉炒面培训内容：

馋嘴酱炒饭、农家酱油炒饭、XO酱炒饭、泡菜炒饭、雪里红炒饭、剁椒炒饭、野生椒炒饭、咖喱炒饭、黑椒炒饭、菠萝炒饭、扬州炒饭、田园什锦炒饭、韩式泡菜炒饭、培根洋葱炒饭、芽菜肉末炒饭、海鲜炒饭、广式香肠炒饭、火腿鸡蛋炒饭、老干妈炒饭、青菜炒饭、泰式虾仁炒饭、印尼炒饭、黄金炒饭、香菇炒饭、腊肉炒饭、青豆肉丁炒饭、泡椒牛柳炒饭、辣子鸡丁炒饭、梅菜炒饭等

炒粉炒面培训要点

1.米的选择与处理

2.蒸饭工艺

3.原材的处理及切配

4.肉料的腌制手法技巧

5.酱料的制作

6.炒饭制作关键

7.店面的选址、人员配备、物资采购等

炒粉炒面培训增值服务

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。