

学习正宗的保定锅仔鱼杂

产品名称	学习正宗的保定锅仔鱼杂
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	200.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

锅仔鱼杂培训介绍：

锅仔鱼杂是一道非常美味的菜品，是先将鱼肉、白菜洗干净，再将植物油放入锅中，待油冒烟，放入锅中并加入调料，炒到一定程度时放水，进行炖煮，煮好后，十分美味。而且鱼肉可以补充蛋白质，白菜可以补充补充维生素。

现在的小吃店在中国很多的地方都很常见，现在开一家小吃店所带来的收入是很高的，但开小吃店在选择地址方面是非常重要的，那选地址的技巧，我这边给大家分享一下。

首先餐饮小吃加盟选择人口增加较快的地方。企业、居民区和市政的发展，会给店铺带来更多的顾客，并使其在经营上更具发展潜力。

北京品味轩餐饮培训优势：

- 1、入学门槛低，文化程度不限，每个人都有实现创业梦想的机会。
- 2、雄厚师资力量，99%实战演练;名厨开堂主讲，海量风味小吃学会为止。
- 3、一站式全程手把手培训，先尝后学，学习过程中食物全免。
- 4、充分了解学员的需求，地域的需求，提供切实可靠的创业课程。
- 5、创业不以开店培训为前提，却有着开店培训的服务!不是开店培训胜于开店培训。

制作方法：

- 1.把肉料分别切薄片有味的焯水后漂凉装盘;

- 2.其余各料另锅焯水漂凉后切段装盘;
- 3.香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌;
- 4.油烧至7成热时装入碗中倒入烧开的清汤加调料上桌;
- 5.食时先将肉片烫至白色下青菜稍烫再下米线撒少许葱花、香菜。

市场分析：

夜市里，各样人群聚集，集合了文娱、购物、餐饮等五花八门的行业，人流量大，同时竞争也相对激烈。开酸菜锅仔要讲究特色，他人能做的我也能做，我能做的他人做不了!营业时间以早晨为主(从下午5点末尾至清晨2点)。逛夜市的人群一般喜欢边吃边看，所以酸菜锅仔店的菜品份量可以少一些，种类稍多一些。主要针对人群是时兴的年轻人、小孩、学生以及喜欢吃小吃的家庭。

学习锅仔鱼杂技术，就到北京品味轩小吃培训学校学习。锅仔鱼杂是北京品味轩小吃培训学校的特色项目，培训班长期开设，由师傅手把手教学，您亲自动手练习，不限定学习时间，包教会，学会为止。

培训课程：锅仔鱼杂

锅仔培训项目：锅仔羊杂、锅仔鱼杂、锅仔萝卜、锅仔丸子。

培训地址：朝阳区-小红门

创业门槛低：即使是零基础没有经验的学员，学完即可创业挣钱。

应用范围广：可以改善自己的生活品质，也可以开店挣钱。

市场空间：餐饮行业不分男女老少都喜欢吃，需求量大。

时间自由：寻找项目独立创业者，有工作增加副业者，已经退休的老人。

想要学习可以联系北京品味轩餐饮培训中心林老师