

山东济宁凉拌菜老师耐心指导

产品名称	山东济宁凉拌菜老师耐心指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

山东济宁凉拌菜老师耐心指导018

膳学派凉菜培训项目特色：

凉菜特色以其独特的麻、辣、鲜、香，深受大家喜爱，百吃不厌，回味无穷，市场需求巨大，膳学派学习内容包
括：各种凉拌菜的辅料制作、秘制豉油的制作方法、各种主菜的前期处理、凉拌菜的调味及增香等，易
学易懂，学会为止，学后保证让您能做出正宗地道的凉菜。

凉拌菜培训方式：一对一教学，现场传授各种风味的凉拌菜技术，具体有：麻辣香干、贡菜、蕨菜、海
蜇丝、酸辣藕片、凉拌三丝等几十种凉拌的制作和材料的处理技术。

膳学派餐饮是一家集特色小吃技术、食品研究与技术开发、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发
展企业。美食项目包括早点系列、面点系列、火锅系列、砂锅系列、干锅系列、烧烤系列、卤煮系列、
油炸系列、汤菜系列、冷饮系列等技术培训。“膳学派”以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新
文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

膳学派凉拌菜培训学校，专业培训凉拌菜近二十年，精通各种凉拌菜项目，来我们学校学习，精湛的技术
学到手是肯定的，包括后期的开店注意方面，营销方式，自己怎么制定成本都会有专业的师傅面对面
给你谈，让你创业的成功率更高。欢迎各位朋友前来考察，膳学派会是你强力的后盾！

膳学派小吃培训学校教做的凉菜，在饮食业俗称冷荤或冷盘。它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴
，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。凉菜切配的主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着
截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼
摆和谐悦目。