

无骨凤爪培训学校，学无骨凤爪技术培训班

产品名称	无骨凤爪培训学校，学无骨凤爪技术培训班
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	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
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

无骨凤爪培训学校，学无骨凤爪技术培训班

无骨凤爪培训内容：

培训内容 香辣凤爪 麻辣凤爪 蒜香凤爪 柠檬凤爪 微辣凤爪 藤椒凤爪 酸辣凤爪

培训课程安排

1. 技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
2. 项目技术详细解析
3. 原材料的选择、采购、口味的调整和配比、专用料的装备办法和保存方法等
4. 老师手把手教学无骨凤爪处理及制作方法技巧
5. 老师实践操作中带领你回忆理论学习
6. 原材料的选择，采购，成本、预算
7. 免费培训店铺选址、装修布局、开店经营等技术
8. 三年内免费跟踪服务，学员免费享受技术升级

培训时间 老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。

无骨凤爪培训增值服务

网上超火爆的无骨凤爪，口感软嫩劲道，酸辣微甜，胶质丰富很有营养。不管是实体店还是网络渠道销量都是让人咋舌的。投入小，快收益也成为越来越想创业的人中意的好项目。无骨凤爪的做法中配料比较多，虽然做法看上去并不太复杂，但是想做的色泽诱人，口感弹压，让人流连忘返却不是件容易的事。想要达到这种效果，除了需要对火候的准确拿捏，制作中的细节是决定成败的关键，英佳尔技术研发团队采用地道的传统卤制工艺，精选十几种原料，手工、工序、火候、时间、温度的特别搭配才能成就独特美味，想知道其中的秘诀，英佳尔的老师会悉心传授的哦！