

# 厨师培训学校,学厨师技术培训班

产品名称	厨师培训学校,学厨师技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/次
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

厨师培训学校,学厨师技术培训班

厨师培训内容

泡菜凉菜 泡菜：什锦泡菜王 泡藕带 三色泡菜 滋补苦瓜泡菜 果味泡菜（甜） 橙汁冬瓜条 桂花山药 山楂蜜瓜 开胃红薯片 开胃萝卜 韩式大白菜等。

凉菜：刀拍黄瓜 炝拌毛豆 皮蛋拌豆腐 炝拌生菜 香菜拌牛肉 醋炝花生 糖渍番茄 酸辣海带丝 红油金针菇等。

清炒时蔬类 白灼生菜 白灼广东菜心 耗油生菜 木耳小白菜 手撕包菜 千张小白菜 尖椒萝卜菜 上汤娃娃菜 蒜茸油麦菜 清炒空心菜 清炒大白菜 清炒菠菜 清炒茼蒿 清炒红菜苔 清炒莴笋等。

热炒类 豆角茄子 农家小炒肉 虎皮青椒 家常豆腐 酸辣土豆丝 酸辣包菜 松仁玉米粒 小炒山药 韭菜炒蛋 鱼香茄子煲 银杏西芹 豆角外婆菜 乡村爆脆藕 番茄炒蛋 青椒炒蛋 清炒茭白 小炒香干 巧妇爽口茄 青椒肉丝 鱼香肉丝 青椒回锅肉 土匪猪肝 宫保鸡丁 泡菜苕粉肉丝 京酱肉丝 小炒黄牛肉 铁板黑椒牛柳 爆炒肥肠 火爆腰花 锅巴肉片 青椒肉丝 鱼香肉丝 地三鲜 番茄炒花菜 毛血旺 干子榨菜肉丝 千张肉丝 海带烧肉 粉蒸肉 松仁玉米 梅干菜扣肉 大白菜烧丸子 蒜苗炒腊肉 藜蒿炒腊肉 腐竹烧肉 四季豆烧肉 口味虾 小炒鸡肫 拔丝苹果 拔丝香蕉等

红烧焖炖煮类 油焖双冬 麻婆豆腐 肉沫豆腐 家常豆腐 木耳烧腐竹 锅巴肉片 水煮肉片 水煮鱼片 糖醋排骨 咖喱鸡 啤酒鸭 砂窝黄牛肉 湘西大片腊肉 红烧田鸡 红烧鱼块 红烧鲫鱼 剁椒鱼头 雪菜小黄鱼 糍粑鱼 泡椒半条鱼 新派酸菜鱼 黄豆焖猪蹄 馋嘴牛蛙 荆沙财鱼 茶油鸡

干锅类火锅类干锅类：干锅手撕包菜 干锅花菜 干锅手撕鸡 干锅牛腩 干锅狗肉 干锅羊肉 干锅千页豆腐 干锅土豆片 干锅手撕面筋 鱼头火锅 腊鸭火锅。

火锅类：香辣火锅 酸菜鱼火锅 三鲜火锅 羊肉火锅 土鸡火锅 狗肉火锅。

干煸类干煸藕丝 干煸土豆丝 虎皮青椒 干煸鱼块 干煸泥鳅 干煸刁子鱼 干煸辣子鸡等。

## 厨师培训要点

- 1.开店指导。
- 2.材料的采购。
- 3.开店前期准备。
- 4.开店中开市、起市、收档。
- 5.开店中的员工职责分配和销售技巧。

## 厨师培训增值服务

- 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。

厨师，随着现代人们的生活条件也在不断增长提高，多元餐饮文化渗透人们生活，中国美食之乡，向

世界展示美食烹饪魅力。英佳尔厨师培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品

厨师常见的有：中餐具有色、香、味俱全的独特魅力，有着广大消费者和市场份额，但标准化是规模竞争的瓶颈，关键的原因是中餐烹饪是一种高度手工艺化的工作。英佳尔中餐紧扣市场，扬长避短，将奉献给中餐创业者或就业者一套易操、新颖、具有鲜明特色的技能。

英佳尔厨师培训特色：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。