

炒菜培训学校,学炒菜技术培训班

产品名称	炒菜培训学校,学炒菜技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/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

炒菜培训,学炒菜技术培训班

炒菜培训内容

经典炒菜 鱼香肉丝、宫保鸡丁、麻辣水煮鱼、经典水煮肉片、山城毛血旺、麻婆豆腐、

乐山辣子鸡、川味回锅肉、干煸牛肉丝、芋儿鸡、啤酒鸭、芙蓉鸡片、锅巴肉片豆瓣鲫鱼、怪味鸡块

新派炒菜 辣子串烧虾、馋嘴牛蛙、酸汤肥牛、一品鲜椒鱼、山椒野蕨生鱼丝、泡椒鳝片、东坡肉、风味辣酱兔腿、椒麻芝麻鱼条、农家小炒肉、川味猪蹄、干锅手撕鸡、皮蛋鱼片汤、川味粉蒸肉、蚂蚁上树、泡椒鱿鱼、鸡米芽菜、香辣虾、泡菜苕粉肉丝、沸腾鱼

川味素菜 干煸四季豆、鱼香茄子、炆炒圆白菜、家常豆腐、松仁玉米、长豆角茄子、虎皮尖椒、渣广椒土豆丝、干煸藕丝、荷塘春色

经典凉菜 川北凉皮、蒜泥白肉、夫妻肺片、棒棒鸡、泡椒凤爪、刀拍黄瓜。

特色火锅 新派酸菜鱼、烧鸡公火锅、麻辣牛肉火锅、砂锅牛肉。

主食 川味鸡丝凉面、担担面、龙抄手（调味）、芽菜哨子面

炒菜培训要点

- 1.理论与实践的考核
- 2.开店技巧与管理交流
- 3.开店所需的准备交流
- 4.为学员办理相关毕业手续

炒菜培训增值服务

- 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。

炒菜起源于古代蜀国,即四炒菜肴,是中国特色传统的四大菜系之一、中国八大菜系之一,炒菜,一直以来正是以代表着中国菜的高水平闻名于世界,享誉海内外!英佳尔炒菜培训独具特色,让您做出客户百吃不厌的好产品!

炒菜常见的有:传统炒菜和新派炒菜不同于其他餐饮菜系,在市场上度较高且有着较多的消费群体。炒菜乃八大菜系之一,社会餐饮影响力较强。可根据周边环境、自身硬件设备、出品技术力量、消费群体的细分进行定位。打造符合当下流行趋势和市场需求的新派餐饮品牌。

英佳尔炒菜培训特色: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。