

泡菜培训学校,学泡菜技术培训班

产品名称	泡菜培训学校,学泡菜技术培训班
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

泡菜培训学校,学泡菜技术培训班

泡菜培训内容：

- 1.白云系列： 泡椒凤爪 白云猪尾 白云鸭掌 白云猪耳等
- 2.四川泡菜： 什锦泡菜王 泡笋子 三色泡菜 滋补苦瓜泡菜 果味泡菜（甜） 橙汁冬瓜条 桂花大蒜 山楂蜜瓜 蜜汁马蹄 萝卜、豇豆、雪里红、青红辣椒等大众泡菜。
- 3.韩式泡菜： 平壤辣白菜 泡黄瓜 泡萝卜条 小萝卜泡菜 朝鲜泡菜等 什锦系列等

泡菜培训要点

砂锅的选用及处理,香辛料配方技术；

鲜汤的制作,调备老汤技术；

鸡、鸭、鱼、排骨等各类原材料腌制及处理；

香辣酱、麻辣酱的调制；

各种菜的搭配方法技巧；

泡菜烹调技术；

砂锅米线烹调技术；

砂锅面烹调技术；

砂锅啤酒鸭、飘香砂锅鸡等砂锅菜序列烹调技术方法

泡菜培训增值服务

- 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。

英佳尔泡菜培训特色：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。

泡菜已成为一种新型、绿色、清爽型的健康食品。味道酸甜、脆、辣、爽口，常吃能促进消化、顺气、下火、解毒、净化肠胃、美容，泡菜中有丰富的活性乳酸菌，它可抑制肠道中腐bai菌的生长，减弱腐bai菌在肠道的产毒作用，并有帮助消化、防止便秘、防止细胞老化、降低胆固醇减脂肪的功能等等，实属不错的美容养生佳品。

泡菜，有酸、甜、苦、辣、色、香、麻等味吃到后感觉不到是酸甜还是苦辣了，连剩余的残渣都香飘四溢，湘西泡菜味道奇特，反正是越吃越停不了口，其回味无穷，却不易说出其味，这就是湘西泡菜之奥妙所在。英佳尔泡菜培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！