

蒸虾培训学校,学蒸虾技术培训班

产品名称	蒸虾培训学校,学蒸虾技术培训班
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

蒸虾培训学校,学蒸虾技术培训班

蒸虾培训内容：

清蒸虾蟹类 小亮蒸虾 特色蒜蓉大虾 清蒸大龙虾 蒜蓉蒸虾 鸡汁蒸虾 清蒸螃蟹 蒸大夹蟹 鸡汁蒸蟹等。

蒸虾培训要点

- 1：龙虾的选材识别技巧与进货渠道提供
- 2：龙虾处理，掌握小龙虾的清洗、加工等知识。
- 3：调制配料详细教学及比例
- 4：秘制香料，掌握香料粉的配制比例、技巧、制作方法等知识。
- 5：龙虾的蒸制时间掌握及摆盘技巧

蒸虾培训增值服务

- 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。

蒸虾是以虾为主料的一种食物，味道鲜美。具有补肾壮阳、通乳抗毒、养血固精、化瘀解毒、益气滋阳、通络止痛、开胃化痰等多种功效。英佳尔蒸虾培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

英佳尔蒸虾培训特色：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。