

学鱼丸子技术价格 ， 虾滑培训正规学校

产品名称	学鱼丸子技术价格 ， 虾滑培训正规学校
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

学鱼丸子技术价格 ， 鱼丸子培训正规学校

鱼丸又称“鱼包肉”，用鳊鱼、鲨鱼或者淡水鱼剁蓉，加甘薯粉(淀粉)搅拌均匀，再包以猪瘦肉或虾等馅制成的丸状食物，富有沿海特色风味小吃之一。并且鱼丸是温州、福州、闽南、广州、台湾、江西抚州一带经常烹制的特色传统名点，属于粤菜或闽菜系。亦名“水丸”，古时称“余鱼丸”。因为它味道鲜美，多吃不腻，可作点心配料，又可作汤，是沿海人们不可少的海味佳肴。肉丸以切碎了的肉类为主而做成的球形食品，通常由薄皮包裹肉质馅料通过蒸煮烹制而成，通过薄皮包裹，更好锁住肉质营养和美味，让肉质更加鲜嫩可口。

学鱼丸子技术价格 ， 鱼丸子培训正规学校

英佳尔鱼丸培训特色：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。

鱼丸培训内容：

- a、财鱼丸、胖头鱼丸、草鱼丸、脆皮鱼丸、鱼丸、双色鱼丸、鱼丸
- b、牛肉丸、虾丸、虾滑、鱼卷、鸡肉丸、猪肉丸、香菇贡丸、牛肉滑、猪肉滑、墨鱼滑、鱿鱼滑

鱼丸培训要点

鱼的选择与处理方法技巧、鱼糜的制作方法与实践。

鱼丸子、虾丸子制作方法与实操。

牛肉丸、鸡肉丸、香菇贡丸等实操与练习。

鱼丸类特色菜的制作与实操。

鱼丸培训增值服务

- 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。