

# 学冷锅串串技术价格 ，冷锅串串培训正规学校

产品名称	学冷锅串串技术价格 ，冷锅串串培训正规学校
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

### 学冷锅串串技术价格 ，冷锅串串培训正规学校

冷锅串钵钵鸡是成都近几年非常流行的特色小吃，一听其名，就觉得很新奇，“钵钵”其实就是瓦罐，钵外面是画着红黄相间的瓷质龙纹，钵内盛放配以麻辣为主的佐料，菜品在特殊殊加工后用签串制，晾冷浸于各种口味的佐料中，食用时自取自食，除味道悠长外更添情趣盎然。冷锅串钵钵鸡发展至今，除了可以吃到皮脆肉嫩的鸡肉以外，还加溶入更多的饮食元素，荤素菜品皆可，麻辣清淡皆有。

英佳尔冷锅串串培训特色：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。

### 冷锅串串培训内容：

荤菜类：羊肉串、鸡肉串、瘦肉串、鸡肫串、肥肠串、肥牛串、肚片串、猪血串、鸡心串、百叶串、鸭肠串、鸡翅串、脆骨串、骨肉相连

丸子类：猪肉丸串、撒尿牛肉丸串、火腿串、鱼丸串、墨鱼丸串、虾丸串、蟹棒

水产品：鱼片串、鱼肠串、鱼泡串、鱿鱼串、青虾串、鹌鹑蛋串

豆制品：豆腐串、面筋串、千张串、豆干串、豆油皮皮串、腐竹串、干子串

素菜类：香菇串、海带串、菠菜串、白菜串、生菜串、金针菇串、土豆串、藕片串、海带结串、玉米棒串、麻花、粉丝、小油菜串、青椒串、韭菜串、西兰花串、高瓜串、茄子串

### 冷锅串串培训要点

材料的选用及保管；

香辣红油制做技术。高汤的熬制技术。

底料炒制技术、码味调味技术、切菜串菜技术。

藤椒味的制作技术。

红油味的制作技术及保管；

菜品保管技术、底料油保管技术。

免费培训店铺选址、装修布局、开店经营等技术；

终身免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

### 冷锅串串培训增值服务

- 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。