

学冒菜技术价格，冒菜培训正规学校

产品名称	学冒菜技术价格，冒菜培训正规学校
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

学冒菜技术价格，冒菜培训正规学校

冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜。制作时，先把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份，在锅里煮熟后放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，再舀一勺汤汁，撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都有名特色的小吃——“冒菜”。冒菜和串串香、火锅的区别大概在于，冒菜的汤也可以喝，而串串香、火锅的锅底估计没人敢用勺子舀到嘴里去的。简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”

英佳尔冒菜培训特色：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。

冒菜培训内容：

禽肉类：撒尿牛丸 猪肉丸 串羊肉 骨肉相连 串鸡胗 串鸡柳 串肉片 串火腿 串鸡脯
火腿肠 串肥肠 串鸟蛋 串肚片 串猪血 串鸡血 串鸡心 串肉丸 串毛肚 串香肠
串鸭胗 串鸡翅 串鸭肠 串脆骨等

水产品：串鱼片 串鱼肠 串鱼泡 串蟹棒 串墨鱼丸 串鱼丸 串海带 串鱿鱼 串墨鱼
串青虾 鹌鹑蛋 串豆腐等

蔬菜类：串腐竹 串蘑菇 串面筋 串菠菜 串千张 串白菜 串生菜 金针菇 串干子 串藕片 串茄片 串青椒 玉米棒 串蘑菇 麻花 方便面 粉丝 笋子 香菇 小油菜 豆油皮等

冒菜培训要点

1. 讲述冒菜的发展史及基础知识；
2. 讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工；
3. 冒菜底料的配制及熬制方法；
4. 冒菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法；
5. 冒菜各种材料的烫制流程及方法；
6. 冒菜未售完半成品的保存方法。

冒菜培训增值服务

- 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。