

学脆皮五花肉技术价格 ，脆皮五花肉培训正规学校

产品名称	学脆皮五花肉技术价格 ，脆皮五花肉培训正规学校
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

学脆皮五花肉技术价格 ，脆皮五花肉培训正规学校

脆皮五花肉是一道菜品，制作原料主要有带皮猪腿肉、洋葱等。此菜是北欧传统的圣诞节晚餐主菜。烤肉皮香脆，肉软嫩，汤汁味浓，配以酸甜的苹果和果酱，更能开胃增加食欲。

英佳尔脆皮五花肉培训特色：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。

学脆皮五花肉技术价格 ，脆皮五花肉培训正规学校

脆皮五花肉培训内容：

· 新奥尔良口味 麻辣口味 香辣口味 五香口味 黑胡椒口味 孜然口味 原味口味

脆皮五花肉培训要点

- 1、讲述脆皮五花肉的产品特点以及基础知识。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，口味的变换、配比、设备的识别与选购。

- 3、脆皮五花肉项目老师进行实战示范，一对一讲解制作方法及工艺技术。
- 4、特色腌料配方调制方法。
- 5、秘制蘸酱蘸料配方调制方法。
- 6、各种味型的搭配方法。
- 7、调味料的辨识，食材选购及基本处理方法，保存方法。
- 8、秘制配方的学习，学员实际操作所有流程、制作出成品，老师亲临检查指导。
- 9、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

店铺的布局及门头设计。

脆皮五花肉培训增值服务

- 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。