

学海鲜香锅技术价格 ， 海鲜香锅培训正规学校

产品名称	学海鲜香锅技术价格 ， 海鲜香锅培训正规学校
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

学海鲜香锅技术价格 ， 海鲜香锅培训正规学校

海鲜香锅制作中对辣椒的选用有着特别的要求，尤以川西的“二荆条”为佳，因为这种辣椒颜色鲜艳、辣香浓郁、辣感柔和。而香锅的香料采用四川独有的几十味特殊原料，经现代工艺精制而成，不伤胃、不上火、色泽鲜艳，故有“一锅红艳”之称。

英佳尔海鲜香锅培训特色：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。

学海鲜香锅技术价格 ， 海鲜香锅培训正规学校

海鲜香锅培训内容：

- 1.速炒酱的调制：干锅调味酱、麻辣酱、香辣酱、豆豉香酱、咖喱酱、麻油、红油等；味型一般可分为原味、微辣、中辣、重辣、如果简单的可以分为原味、中辣、重辣三种口味。
- 2.荤菜的制作：鲜虾，大闸蟹，羊肉，牛肉，鱿鱼须，午餐肉，金钱肚，红烧肉，肥肠、鸭肉，鸡中翅，排骨，各种肉串，蟹柳，大肠，猪肚条，腰花，鸡珍，牛蛙，小酥肉，各种鱼丸肉丸，骨肉相连等等。

3.素菜的制作：莲藕，土豆，魔芋，老豆腐，油腐竹，泡腐竹，白菜，粉带，菜花，豆腐皮，鲜香菇，蘑菇，海带结（菌类），野山菌，茶树菇，杏鲍菇，青笋，黄瓜，金针菇，冬瓜，西芹，土豆粉等等。

4.附带经营品种：米饭、小米粥、面食等主食；豆浆、饮料、各种白酒、啤酒、红酒等。

麻辣香锅培训要点

1.器具设备的配置和使用；酱料熬制前食材的准备和酱料的熬制；

2.香锅食材的初加工、处理和腌制，香锅的炒制

3.老师辅导学员自行练习，总结制作的要点、核心和技巧

4.理论与实践的考核

5.开店技巧与管理交流

6.开店所需的准备交流

海鲜香锅培训增值服务

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。