

学麻辣拌技术价格 ，麻辣拌培训正规学校

产品名称	学麻辣拌技术价格 ，麻辣拌培训正规学校
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

学麻辣拌技术价格 ，麻辣拌培训正规学校

中国特色麻辣拌，主要有土豆片、海带结、豆皮、丸子、鱼丸、甘蓝、宽粉、油菜、白菜、闷子、豆泡、蟹棒、蘑菇、素丸子（又称红丸子）等原料组成或者随便加自己喜欢的食材，做法和麻辣烫原料相似，不过是在煮过后沥干水分，加盐，陈醋，糖，花生碎，辣椒，孜然，麻油等拌匀后食用，是抚顺人在引入麻辣烫的基础上发明的，非常受欢迎，有酱香口味、酸甜口味、酸辣口味、麻辣口味、咸辣口味、甜辣口味、酸甜麻口味、，而且口味可以根据个人喜好来进行调配，还有九叶粉之类的

英佳尔麻辣拌培训特色：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。

学麻辣拌技术价格 ，麻辣拌培训正规学校

麻辣拌培训内容：

主要产品：精选：日式布鱼籽卷、台式麻吉烧、日式松阪起士、日式鱼籽福袋；精品：原味芝士年糕、腐皮三鲜卷、风情牛肉、墨鱼仔、手撕蟹肉棒、美极对虾、芋头；风味：台式开花肠、黑毛肚、精品鸭肠、梅林午餐肉、鱼皮虾饺、精品培根、魔芋手结、台式鱼蛋肠、鱼仔龙虾丸、虾滑、韩式年糕条、鸭血、开花鸭胗、日式炸豆腐、蛋饺、油泡豆腐、油炸豆油皮、油条；田园时蔬：萝卜、香菇、甜玉米、莴笋、海带结、莲藕、土豆、山药片、黑木耳、有机花菜、红薯棍棍、香菜、生菜、特技竹笋尖、菠菜、金针菇、娃娃菜、冬瓜、腐竹。

味型：味型特点：重、中、轻麻辣味、咖喱味、藤椒味、干拌、带汤。

适用特色店及中餐店，口味可根据客户需求研发。

麻辣拌培训要点

食材的选择与处理方法技巧实操。

酱汁配方配置和备料。

锅底的制作。

标准出品的规范流程。

麻辣拌培训增值服务

- 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。