

# 学小炒技术价格，小炒培训正规学校

产品名称	学小炒技术价格，小炒培训正规学校
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

学小炒技术价格，小炒培训正规学校

小炒常见的有：小炒(详步图解版)》着重从健康和家常两方面入手，面向普通家庭，以市场为“风向标”，其选用的原料取材方便，制作过程简单易行，可使您快速掌握特色小炒各项精要，烹饪出色、香、味、形俱全，且营养健康的特色小炒

英佳尔小炒培训特色：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。

小炒培训内容：

泡菜凉菜 泡菜：什锦泡菜王 泡藕带 三色泡菜 滋补苦瓜泡菜 果味泡菜（甜） 橙汁冬瓜条 桂花山药 山楂蜜瓜 开胃红薯片 开胃萝卜 韩式大白菜等。

凉菜：刀拍黄瓜 炆拌毛豆 皮蛋拌豆腐 炆拌生菜 香菜拌牛肉 醋炆花生 糖渍番茄 酸辣海带丝 红油金针菇等。

清炒时蔬类 白灼生菜 白灼广东菜心 耗油生菜 木耳小白菜 手撕包菜 千张小白菜 尖椒萝卜菜 上汤娃娃菜 蒜茸油麦菜 清炒空心菜 清炒大白菜 清炒菠菜 清炒茼蒿 清炒红菜苔 清炒莴笋等。

。

热炒类 豆角茄子 农家小炒肉 虎皮青椒 家常豆腐 酸辣土豆丝 酸辣包菜 松仁玉米粒 小炒山药  
韭菜炒蛋 鱼香茄子煲 银杏西芹 豆角外婆菜 乡村爆脆藕 番茄炒蛋 青椒炒蛋 清炒茭白  
小炒香干 巧妇爽口茄 青椒肉丝 鱼香肉丝 青椒回锅肉 土匪猪肝 宫保鸡丁 泡菜苕粉肉丝 京  
酱肉丝 小炒黄牛肉 铁板黑椒牛柳 爆炒肥肠 火爆腰花 锅巴肉片 青椒肉丝 鱼香肉丝 地三鲜  
番茄炒花菜 毛血旺 干子榨菜肉丝 干张肉丝 海带烧肉 粉蒸肉 松仁玉米 梅干菜扣肉 大白  
菜烧丸子 蒜苗炒腊肉 藜蒿炒腊肉 腐竹烧肉 四季豆烧肉 口味虾 小炒鸡肫 拔丝苹果 拔丝香  
蕉等

红烧焖炖煮类 油焖双冬 麻婆豆腐 肉沫豆腐 家常豆腐 木耳烧腐竹 锅巴肉片 水煮肉片 水煮鱼  
片 糖醋排骨 咖喱鸡 啤酒鸭 砂窝黄牛肉 湘西大片腊肉 红烧田鸡 红烧鱼块 红烧鲫鱼 剁椒  
鱼头 雪菜小黄鱼 糍粑鱼 泡椒半条鱼 新派酸菜鱼 黄豆焖猪蹄 馋嘴牛蛙 荆沙财鱼 茶油鸡

干锅类 火锅类 干锅类： 干锅手撕包菜 干锅花菜 干锅手撕鸡 干锅牛腩 干锅狗肉 干锅羊肉 干  
锅千页豆腐 干锅土豆片 干锅手撕面筋 鱼头火锅 腊鸭火锅。

火锅类： 香辣火锅 酸菜鱼火锅 三鲜火锅 羊肉火锅 土鸡火锅 狗肉火锅。

干煸类 干煸藕丝 干煸土豆丝 虎皮青椒 干煸鱼块 干煸泥鳅 干煸刁子鱼 干煸辣子鸡等。

#### 小炒培训要点

- 1.将里脊肉切丝上浆腌制，其他配料切条。
- 2.油锅烧至5成油温先下茶树菇炸到皮皱，放入肉丝划开，下入其他配料至肉丝断生捞出。
- 3.炒锅留少许底油，放入拉好油的主配料和调料翻炒勾芡即可。

#### 小炒培训增值服务

- 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。

武汉英佳尔全国连锁餐饮创业培训基地是华中地区规模大，历史悠久的特色餐饮创业培训基地。武汉总部占地3000多平米，有100多位来自全国各地的餐饮培训师，店面运营经验18年，旗下有200多家大型成功连锁品牌店。学习完毕可办理国家认可毕业证书，也可以办理劳动部门认可的职业资格证书并直接推荐就业。学校办理的职业资格证书，全网可查，出国，就业，获取创业补贴都有用！

英佳尔餐饮集团培训优势：

技术培训、开店培训、职业培训、案例分析

免费培训+免费升级+后期免费更换项目。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。)

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的小炒培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！