

学捞汁小海鲜技术价格 ，捞汁小海鲜培训正规学校

产品名称	学捞汁小海鲜技术价格 ，捞汁小海鲜培训正规学校
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

学捞汁小海鲜技术价格 ，捞汁小海鲜培训正规学校

捞汁的较大特点就是不像川菜麻辣拌那样重口油厚，捞汁包容性更广，更适合海鲜。麻辣的味道也许会掩盖掉海鲜的鲜味，但是捞汁不会，捞汁会完美的与海鲜融合。沿海的人更喜欢吃捞汁的味道，当然，自从雨牵把捞汁的口味改良，使这种捞汁小海鲜成为了网红美食后，内地人也喜欢吃了

英佳尔捞汁小海鲜培训特色：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。

学捞汁小海鲜技术价格 ，捞汁小海鲜培训正规学校

捞汁小海鲜培训内容：

主要产品：网红小八爪、网红墨鱼仔、特级扇贝、鲜嫩鱿鱼须、鲍鱼螺肉、蜜汁花螺、海捕大虾、开心皮皮虾、精制蟹钳、香辣花甲、口味虾蟹、鲜虾花甲、一锅鲜（虾/肉蟹/鸡翅/花甲/牛蛙）、花甲鲜虾牛蛙、肉蟹脚牛蛙、牛蛙扇贝鲜虾蟹脚。

主材：八爪鱼、墨鱼仔、扇贝、花螺、海蟹、鱿鱼须、鲍鱼、螺钉、花甲、基围虾、皮皮虾等海鲜。

味型：藤椒味、麻辣味、甜辣味、酱香味、泡椒味。

捞汁小海鲜培训要点

- 1.花甲、蛭子、基围虾、皮皮虾、扇贝等海鲜的选择与处理方法技巧实操。
- 2.酱、汁配方配置和备料。
- 3.酱、汁的制作、海鲜的制作。
- 4.标准出品的规范流程。

捞汁小海鲜培训增值服务

- 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。