

学锡纸烤鱼技术价格 ， 锡纸烤鱼培训正规学校

产品名称	学锡纸烤鱼技术价格 ， 锡纸烤鱼培训正规学校
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

学锡纸烤鱼技术价格 ， 锡纸烤鱼培训正规学校

鱼类经过烤制之后然后进行烹饪的一种方法，这种烹调方式实现了“一烤二炖”，烤鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的美食。在流传中，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，2006年，锡纸烤鱼在北京大行其道。在簋街，渝式烤鱼的风头盖过了传统的麻辣小龙虾和鸭脖子，成为簋街流行的菜品，而簋街向来是北京民间美食的风向标。

英佳尔锡纸烤鱼培训特色：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。

学锡纸烤鱼技术价格 ， 锡纸烤鱼培训正规学校

锡纸烤鱼培训内容：

重庆麻辣味 成都香辣味 三峡豆豉味 万州泡椒味 山城野菜味 巫山鱼香味 泡椒豆豉味 咖喱豉汁味 奥尔良风味 新西兰风味等

锡纸烤鱼培训要点

- 1.鱼的选择与处理方法技巧实操；
- 2.各种配菜的处理方法与技巧实操；

- 3.香辣酱、麻辣酱、豆豉酱、咖喱酱等酱料配制秘方与实操；
- 4.鱼的烤制方法与实操，鱼的炖煮技术与实操；
- 5.各种口味的诸葛锡纸烤鱼实操与练习；

锡纸烤鱼培训增值服务

- 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。