

湖南腊肉腊鱼腊鸭腊鸡腊肠培训

产品名称	湖南腊肉腊鱼腊鸭腊鸡腊肠培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南腊肉腊鱼腊鸭腊鸡腊肠培训

烟熏等。腊肉就像村子里历经沧桑的老农，质朴、随和，没有半点精明世故，重要的是，时间流转，你奔走半生，它却从未曾改变。

别看它颜色发黑、膘肥体壮，在那被长时间晾晒风干后发酵出来的，都是故乡的温柔。

经典美味要告诉你的是，熏好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥不腻口，瘦不塞牙，不仅风味独特，而且具有开胃、去寒、消食等功熏腊肉能。我们培训的腊肉，是将肉切成5cm宽的条状，再经腌渍、烟熏烘制而成，成品具有色红似火、香气浓郁、味道鲜美、营养丰富等特点。

我们的优势

- 1、我们是正规大型的培训学校。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到名小吃技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，
- 4、在培训过程中，由师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导
- 7、提供食宿，安全卫生。

- 8、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题。
- 9、交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。