

卤虾配方教程 长沙卤虾培训

产品名称	卤虾配方教程 长沙卤虾培训
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

卤虾配方教程 长沙卤虾培训

卤虾是现在流行的特色小吃，全国各地都在流行。虾选用优质青虾，现在养殖的龙虾，是采用优质无污染的活水.种植青草.龙虾吃饱草后回水中潜养，使得虾肉质肥厚，脑油充足，营养丰富。口味分猛辣.中辣.微辣.老少皆宜.

红星鹏飞小吃培训承诺：

- 1、一次性透明收费，中途绝不增收任何附加费用，让您在学习过程中没有任何后顾之忧。
- 2、教师手把手教学，学员在学习中有任何疑问可咨询老师。
- 3、随到随学，学费终身有效，终身随到随学。
- 4、不在原料和设备上对学员保密，做到对学员坦诚相待，让学员能够彻底了解产品所需原料、设备的来源和使用方法
- 5、给每个学员分发公司内部的培训资料，努力做到让学员经过我们的培训后，能制并研发美食。
- 6、学员在学习完毕后，并提供开店指导。

我可以选择学习哪些创业技术？

如：早餐、粉面、夜宵、卤菜、烧烤、饮品、饼类、小吃、快餐、烘焙、火锅、甜品

卤虾技术培训：

虾的选认，清洗，炸制，高汤的熬制，卤水调制，卤虾。

培训内容：

1.龙虾的选材识别技巧与进货渠道提供

2.龙虾的前期处理方法传授

3.调制五香卤水配料详细教学

4.龙虾的卤制时间掌握及摆盘技巧

5.后期技术指导复习