

荆门培训学做钵钵鸡小吃技术

产品名称	荆门培训学做钵钵鸡小吃技术
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

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校,有1000余平方的教学场地,本中心针对创业者高水平开店培训。采取理论加实际操作相结合的教学方式。我们的技术教官均是十五年以上厨龄的大厨,我们开店运营管理的理论教官均有十年的实战经验。我们不仅仅教你全国各种同品种高水平名店技术,更多的你会在我处学到怎样开店,开店的谋略及得到开店前的筹备支持。

:钵钵鸡的好味道取决于汤底,调配的在红油汤底或藤椒汤底里。红油汤底,香味浓郁,麻辣味刚好,搭配淡淡甜味,鲜香适口;藤椒汤底,清新凉爽。每每拿起一串,都想着要在汤里裹几次,以求能沾上多的调料,一饱口福。

课程安排:

- 1、钵鸡原材料处理方法;
- 2、钵钵鸡汤底的配制比例、技巧、制作方法等知识;
- 3、钵钵鸡的处理、加工、制作工序;
- 4、掌握烹饪手法、技巧、火候、时间、放佐料等知识;

飘味香教学方法:

师傅手把手教学,秘制配方单传授

优惠活动:学一个项目送一个项目

公司地址:湖南长沙市雨花区时代阳光大道韶山路口中南红邻邦旁,红星大市场附近(红星鹏飞厨师培训学校)

红星鹏飞厨师培训学校优惠活动：一份学费学两个人，还有各种套餐优惠自由选择！

另培训早餐，夜宵，小吃，西点，特色菜等技术。机会不多抓紧行动，此活动需要提前电话预定!郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费.

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，致富整个家庭加入长沙红星鹏飞轻松致富创业