

黄冈培训学做无骨柠檬鸡爪技术

产品名称	黄冈培训学做无骨柠檬鸡爪技术
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

泡椒凤爪，是鸡爪在餐饮界的民间别称。泡椒，是川菜中特有的调味料，色泽红亮、辣而不燥、辣中微酸。泡椒凤爪，是川渝地区民间所特有的美食，泡椒凤爪流行于现代大都市的大街小巷，就是因为泡椒凤爪以麻辣有滋、皮韧肉香著称，其肉丰满洁白，咀嚼时骨肉生香而大受欢迎。

泡椒凤爪酸辣单纯的淳朴滋味是它让人喜爱的。听说它还有开胃生津、促进血液循环的功效，那就要吃过的人才知道了！

泡椒凤爪培训内容：

- 1、凤爪的清洗与处理方法；
- 2、凤爪的焖制方法与技巧的把握；
- 3、所需调料的准备及配置方法；
- 4、泡制的方法及应注意的问题；
- 5、泡椒凤爪的市场采购技巧及要领，学员开业使用设备的采购地点及价格指导

为什么要选择来好红星鹏飞学技术，很简单，一是技术，二是服务，三是口碑，因为有的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，是长沙市人力资源和社会保障局机构，多家实体店，可以来红星鹏飞，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势；

培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止;选择我们。选择成功!

学校宗旨：发展厨师职业教育，切实提高餐饮行业从业人员素质 厨艺技能水平

学校愿景：打造餐饮界精英

学校使命：传递“更快、更优”的技术价值

学校精神：诚信思进，创新务远

学校价值观：进取 追求成功 不断创新