

恩施冒菜技术培训班

产品名称	恩施冒菜技术培训班
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

小吃培训，早餐早点培训，早餐粉面培训，面点包子培训，牛肉粉培训，卤粉培训，麻辣烫培训，铁板烧培训，卤味熟食培训，烧烤培训，卤菜培训，现卤现捞培训，现捞鸭脖培训，口味虾卤虾培训，麻辣小龙虾培训，酱板鸭培训，鸭霸王培训，麻辣菜培训，麻辣小吃培训，湖南湘菜培训，臭豆腐培训，厨师培训，快餐炒菜培训，湖南浏阳蒸菜培训，小碗蒸菜培训 饮品奶茶糖水甜品培训，特色小吃培训，油炸串串培训，网红小吃培训，津市牛肉粉培训，常德米粉培训，烤鱼培训，油条培训，肠粉培训，烤鸭培训，新式热卤培训，土家酱香饼培训，炸鸡汉堡培训，灌汤包培训，小笼包培训，生煎包培训，长沙米粉培训，泡菜培训，酸辣粉培训，黄焖鸡米饭培训，卤肉饭培训，煲仔饭培训，盖码粉培训。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]
提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学.

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。成都冒菜就像火锅一样，也是香辣可口。所谓冒菜，就是把各种菜：豆芽、藕片、豆腐、青菜等，放在一个竹编的“帽子”里，然后放在一锅辣的老汤里面去煮，一会煮熟之后，再撒上一点佐料，就可以有滋有味地吃了。

成都冒菜培训内容

- 1、成都冒菜的选料、清洗的初步加工。
- 2、成都冒菜等主料及辅料的全部制作
- 3、成都冒菜的成品制作技术。

成都冒菜培训时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

湖南长沙红星鹏飞小吃培训学校，一直靠着味道独特的名声招生12年之久，学员遍布全国各地、成功的学员也是比比皆是，尤其服务周到，、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。我们将倾我所有，尽我所能，帮你成功，实现双赢