

手撕素肉怎么做 手撕素肉做法培训

产品名称	手撕素肉怎么做 手撕素肉做法培训
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

手撕素肉怎么做 手撕素肉做法培训

长沙红星鹏飞培训学校项目：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，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，牛肉粉培训，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，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，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。

手撕素肉也叫网红素食，是目前省事，省力，一个人就可以自己独立操作特色小吃。

1：包括手撕素肉的选制及腌制、卤制，处理、流程等制作流程，手撕素肉制作处理、流程、秘制汤汁熬制、油炸、火候、卤制，撒料配方等等全套技术流程。

手撕素肉多种口味教学：手撕素肉制作工艺及配方（香辣，烧烤，烟熏，麻辣.....等多种口味）

包括素牛肉，素鸡排，素鸡翅，素豆皮，素豆腐，素鹅肉，素肉串，素面筋，素鸭，素肠，黄金豆腐.....等多种素食项目

2：帮助学员解决经营过程中的问题，包括设备选购、经营选址、厨具布置、活动定价等。

3：老师手把手教学，学员动手操作练习到熟练掌握。