

# 辣卤牛蛙做法培训长沙辣卤牛蛙培训

产品名称	辣卤牛蛙做法培训长沙辣卤牛蛙培训
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

跳跳蛙培训内容：

- 1.传授翻锅、火候运用、油温鉴别、上浆、挂糊、勾芡、吊汤，
- 2.干货的特殊发制方法，以及老油各种的处理方法等，
- 3.认识与香料，配料，以及各种设备，秘制红油、秘制料油的炒制，
- 4.汤料的调制、教红油，酱料的处理和保管方法，教菜品的切法，
- 5.教学员香醇，微辣、麻辣，泡椒，豆豉、等各种口味，结合学员经营所在地的口味给予针对性的指导。

公司中心郑重：包教；学会为止；随到随学；后期指导长期免费

训练内容 烤牛蛙：招牌烤牛蛙 .香辣烤牛蛙 .麻辣烤牛蛙 .奥尔良烤牛蛙 .蒜香烤牛蛙 .孜然烤牛蛙 .十三香牛蛙 .蛙腿串烤 .烤牛蛙腿 .BT辣烤牛蛙等 辣卤牛蛙：香辣卤牛蛙 .麻辣卤牛蛙 .酱香卤牛蛙 .五香牛蛙 .BT辣烤牛蛙等 训练课程 1.叙述牛蛙的食用办法及基础知识。 2.解说各种调料的及分类、选料、配比及加工。 3.辅料的制造及办法。 4.烤牛蛙的火候、撒料食用办法。 5.未售完半制品的保存办法。 6.设备器具采购途径和要求。 7.出资预算分析及风险逃避，运营的形式和管理办法。