

学煎饺锅贴技术 早餐小吃培训

产品名称	学煎饺锅贴技术 早餐小吃培训
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

学煎饺锅贴技术 早餐小吃培训

煎饺是中国北方地区特色传统小吃之一，是以面粉和肉馅为主要食材制作成水饺，放凉后用油煎制而成。煎饺表面酥黄，口感香脆。

煎饺锅贴培训

1.饺子皮的制作/2.饺子馅料的制作/3.包饺子的捏法/4.饺子的煎制方法

- 1、锅贴煎饺培训的系统讲述；
- 2、锅贴煎饺培训原料的选购；
- 3、锅贴煎饺培训食材的预加工；
- 4、锅贴煎饺培训加工的基本标准；
- 5、锅贴煎饺培训加工的工艺步骤；
- 6、锅贴煎饺培训经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。