

培训地锅鱼技术包教包会

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 培训地锅鱼技术包教包会 |
| 公司名称 | 新乡市卫滨区食味源餐饮技术部 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所） |
| 联系电话 | 18240670888 18240670888 |

产品详情

食味源小吃培训教大家伙地锅鱼配方。食味源培训的地锅鱼配料考究，且营养价值颇高。木火铁锅熬炖，汁浓味醇，入味，食材新鲜丰富，荤素搭配，又柔细，筋而可口。研发生产地锅鱼的所有原材料在市场上统统能买，在食味源小吃培训同一个人平均三天的时间便能够学会了，回家后仍然无法的或者不懂得，可以继续学习。

食味源美食技术培训是专门从事餐饮培训、餐饮策划服务为一体的综合性创业培训中心。一直以来，只能力争做到市场大众化，力争把技术口味做到市场中上水平，能满足大多数人的口味需求，就是我们共同目的。我们一直坚持：随到随学，自由选择，真材实料，亲手操作，反复实践。我们多年来开发引进几百个大众欢迎的餐饮小吃项目，在教学过程中，不断提高，不断改进。我们把多年来积累的餐饮本领传授给需要的餐饮创业者们。通过理论结合实践，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。

食味源地锅的特点是投资成本低、利润大、经营简单、经营方式新颖、原汁原味。铁锅里鸡肉在锅铲的翻动下，慢慢的变了颜色，在木柴或者柴草的“热情中”，鸡肉慢慢变熟，起锅前，再把“死面馍”贴在锅边和鸡肉上，南阳地锅鸡，馍熟肉烂！美味在烟火中特有的味道，让人身心一下子放松，这就是地锅的烟火人生！我们经过研究、挖掘、继承和创新，整理尝试了各地地锅菜配方和民间秘方工艺,对传统地锅技术进行了改良。我们开设的培训项目地锅鸡、地锅羊肉、地锅炖牛肉、地锅三鲜、地锅炖大鹅、地锅鱼、地锅乱炖、地锅农家烩等等具有良好口碑。