

长沙劈腿茄子培训 夜市劈腿茄子培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙劈腿茄子培训 夜市劈腿茄子培训 |
| 公司名称 | 长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校 |
| 价格 | .00/件 |
| 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

长沙劈腿茄子培训 夜市劈腿茄子培训 长沙红星鹏飞厨师职业培训学校培训课程 特色小吃培训课程: 麻辣烫,酸辣粉,烧烤,烤全羊,烤猪脚,烤羊排,烤生蚝,烤海鲜, 巴西秘制烤五花肉, 铁板鱿鱼, 铁板豆腐, 铁板狼牙土豆, 铁板烧, 鸡蛋汉堡, 铁板烤小串, 铁板鸭肠, 铁板烤鸭, 铁板鸡架, 特色油炸小吃, 纸杯串串, 茶缸串串, 油炸, 臭豆腐, 榴莲臭豆腐, 泡菜臭豆腐, 浇汁臭豆腐, 脆皮玉米, 关东煮, 糖油粑粑, 泡菜, 网红鸡爪, 刮凉粉, 开心花甲, 寿司, 台湾饭团, 汉堡炸鸡, 韩式炸鸡, 炸鸡叉骨, 上饶鸡腿, 萝卜牛杂鸡蛋仔, 黄金薯塔, 章鱼小丸子, 糯米油条, 摇滚烤鸡, 阿拉伯烤肉, 烤脑花, 疯狂烤翅, 摇滚烤鸡, 锡纸烧烤, 鸡翅包饭, 泉水香豆腐, 湘西小串, 奥尔良烤翅, 纸上烧烤, 发糕, 凉皮制作, 酱萝卜皮, 酱木瓜丝, 秘制蟹钳, 糖油果子, 糯米蛋, 烤冷面, 炕土豆, 锅巴土豆, 老长沙大香肠, 猪油拌粉, 上饶鸡腿, 碳烧牛骨, 卤肉卷, 肉夹馍, 彩色凉皮, 口袋馍, 自助小火锅, 豆腐脑, 钵钵鸡, 手撕鸡, 纸上烧烤, 鸡肉卷, 旋转麻辣烫, 韩式铁板烧, 冰淇淋, 奶茶, 冒烟冷饮, 鲜榨果汁, 手工芋圆, 酸奶水果捞, 糖水, 冰凉粉, 虾粉, 火锅杯, 豆腐脑, 捞汁小海鲜, 杂粮煎饼, 灌汤烧饼, 肠粉, 喷泉牛杂, 土匪锅巴, 爆浆花, 鲜炸薯片, 手打虾滑, 铁板虾滑, 口菇虾滑, 芝士火鸡烤冷面, 泡菜五花肉卷, 糯米饭, 劈腿茄子, 金丝牛肉饼, 冰糖葫芦。 课程介绍 课程亮点

一次性收费, 学会为止! ****传授配方, ****真材实料, ****毫无保留, 手把手教, 学员全程亲自动手操作, 确保让您真正学到技术, 欢迎您实地参观! 适用对象 0 门槛

适合想学小吃技术 开店创业的人群 美食爱好者 学习目标

掌握核心技术与店铺经营、人员卫生管理等技术, 可以从事相关工作或开店创业 课程内容

课时: 详情电话咨询 课程内容: 80%的实操练习+20%的理论学习。不限学时包学会。

1铁板鸡架的原料, 配佐料的采购技巧、初加工与保鲜方法、保存。

2老师展示铁板鸡架的主料及配料等全部制作流程, 各种不同口味铁板鸡架的制作技巧。

3学员反复练习铁板鸡架技术的全套制作工艺, 老师在旁细心指导, 学会为止。

4学员复习铁板鸡架制作技术, 独立完成铁板鸡架的制作。

5学习店铺经营技巧, 选址装修、促销方案设计, 成本利润的分析与控制、卫生与人员管理等。