

学习转炉烤鱼 培训转炉烤鱼技术

产品名称	学习转炉烤鱼 培训转炉烤鱼技术
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

食味源转炉烤鱼培训全套技术制作及配方、工具选购、如何经营、选址等全教，首先老师示范，学员亲自动手操作，不限时间学会学好为止，免费技术升级。转炉烤鱼培训全套技术及大料配方，时间根据个人接收能力，学习转炉烤鱼技术不限制学习时间，学会为止。吃住免费，中途不再收任何费用。所有学员一对一指导，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！

食味源转炉烤鱼又叫湄公烤鱼、吊炉烤鱼、醉炉烤鱼，不同地区叫法不同。湄公烤鱼，采用20多种药材及天然香料精致而成。无鱼刺，热的凉的都好吃，绝无腥味。本品非油炸用灶火，小火慢烤色香味美久吃不腻风味独特。含有丰富的矿物质补钙补铁容易吸收，食后不增脂肪，烤出健康新美味。口味包括麻辣味、酱香味、咖喱味、黑胡椒味、烧烤味、番茄味、五香味等。

示范讲解：

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作，并讲解开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1、备原材料，老师旁边检查指导。
- 2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。