

# 教捞汁小海鲜技术培训学校

产品名称	教捞汁小海鲜技术培训学校
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

食味源捞汁小海鲜的口味特点是：酸、甜、鲜、咸、微辣；捞汁菜品是一款凉拌菜的升级与创新产品，少放汁即为拌菜，多放汁即为捞菜；捞汁菜以无油、多醋、多素，满足了广大老百姓对健康饮食的需求。我们手把手的教课，理论与实践相结合，考虑到每个人的实际动手操作能力，不限制学员的学习时间，学会为止，回去以后还可以再到中心来复习的，期间也不会有任何的收费。

食味源捞汁小海鲜的培训内容：1、挑选食材，主要讲怎么去挑选优质的捞汁小海鲜主料，避免学员蒙受损失；2、蒸煮掌握，主要讲解挑选好的主料怎么去蒸、怎么煮时间掌握，保证让学员迅速掌握；3、捞汁制作，较主要的是捞汁制作，这是一道非常关键步骤，老师会手把手教学员有任何疑问可以当场问，主要讲调料做法；4、各种口味教学，捞汁小海鲜有麻辣、藤椒、红油、甜辣口味，各种可有均可学习也可搭配学习；5、开店指导，后期开店指导，技术升级

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。