

# 烤乳鸽技术学习 烤鸽子技术培训包教包会

产品名称	烤乳鸽技术学习 烤鸽子技术培训包教包会
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

食味源认为仅仅让学员掌握烤乳鸽技术，已经远远不能达到烤乳鸽技术上实现与市场主流技术同步，另一方面多组合一些热门的小吃技术跟时尚饮品组合，让学员在同行业竞争中更有竞争力！并在技术上使同行难以模仿，保证了学员的根本利益；另一方面在开店选址、经营管理、市场营销、菜品标准化、成本核算等方面狠下功夫，积极的与各个成功经营者学习经营、沟通思想，组织出了一整套开店创业的指导意见，使学员再创业的道路上少走弯路，走上真正的成功之路！

食味源烤乳鸽学习培训标准的比例配方，老师现场操作指导，学员操作需要的设备工具介绍学习，学员动手操作，老师指导纠正（再次操作），学员反复练习操作，老师考核纠正，合格后介绍如何创业，利润分析等，全程手把手教，学会为止。学技术为了什么！就是为了挣钱成功自创业，学就学口味的小吃技术，也只有真才实学毫无保留的超前技术才可赢得市场，食味源培训中心所有学员一对一的，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！真正做到每个学员都能掌握真技术并成功创业！

我校做的烤乳鸽，料理手艺与众不同，烤出的食物鲜香适口，却有一种自然的美。将它们疏密均匀地排在燃着的多功能无烟烤乳鸽机上，一边用烤乳鸽机烤，一边撒上秘制配料，3~5分钟左右待一面呈酱红色，用同样的方法翻烤另一面，上下翻烤几分钟后两面刷上麻油即可食用。食味源老师在原有烹调技术上不断创新改进，加工方法选料更加丰富，为了这独特的饮食文化更加发扬，让更多的人品尝到这美味佳肴。现面向全国招生（河南 郑州 新乡 南阳 洛阳 信阳 驻马店 商丘 焦作 周口 安阳 平顶山 三门峡 开封 许昌 漯河 濮阳 鹤壁 山西 太原 运城 临汾 晋中 大同 晋城 山东 济南 烟台 临沂 济宁 枣庄 聊城 泰安 菏泽 莱芜 潍坊）等