

# 铜锅牛蛙培训

产品名称	铜锅牛蛙培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 铜锅牛蛙培训

铜锅牛蛙整个牛蛙锅底由调料秘制而成，锅一上来便可感遭到，原汁原味的滋味炖好的美蛙同锅底一同端上桌把美蛙吃完后，再开战涮菜品味舌尖跳舞的滋味鲜嫩的蛙肉，渐渐在口中咀嚼花椒的麻味加上辣味不停地刺激着你的味蕾满嘴留香，吃完之后才觉得整个嘴巴都被麻的在跳动一定要趁热吃，不然煮太久了容易影响口感。

这种“铜锅+炭火”的形式，有点儿介乎于铜锅牛蛙和干锅之间，这样煮出来的味儿更有一番味道，用现点现杀的牛蛙，新鲜的蛙肉不能过夜，蛙肉也不能进冰箱里保存！如此高要求的食材，想不好吃都难！

曾食坊铜锅牛蛙培训课程安排：1.铜锅牛蛙主料及配料的选材配置及加工处理方法。2.各种铜锅牛蛙汤底料的配方及熬制，老油的制作、利用和保存等。3.各种风味小料（芝麻酱、红油、辣椒油、韩式日式味酱等十余种）制作。4.各式铜锅牛蛙制作工艺及制作技巧。5.学员实操各式铜锅牛蛙的制作。6.学习多种开胃菜的制作。7.铜锅牛蛙店常用设备器具采购。8.投资预算分析及风险回避，铜锅牛蛙店经营方法与管理

曾食坊餐饮培训，正规教学，采用公开、公平、公正原则，一次性收费，承诺中途不再加收任何费用，采用“一对一”实战教学系统、重复操练、随到随学、手把手教、不限时间、包学会为止。