

学手撕烤兔培训老师手把手教学

产品名称	学手撕烤兔培训老师手把手教学
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

食味源特色烤兔，以四川的传统小吃手撕烤兔为基础，经多次改良，独领餐饮风骚。御世尚品大师以香辣、麻辣两种底味腌料为基础，加入了特有的中草药配方（香辣爽口而不上火），采用独特的卤烤工艺，先用百年卤汁卤制，再采用采用独创秘制的腌制技术，可以使腌制的烤品饱满多汁，味道全渗透到骨头里，烤出的味道香飘十里，外表酥脆、肉质鲜嫩，唇齿留香。御世尚品烤兔做与众不同的烧烤，独创烤制工艺，别人无法模仿，竞争小，市场大。

食味源烤兔肉属浙菜系，是道色香味俱全的地方名肴，有兔腿肉、火腿、青菜叶等主要食材制作。特点：兔肉酥烂鲜香，烧烤风味浓郁。撕开兔子肉，一股香喷喷的热气扑鼻而来，尝尝味道，没有一丝兔肉的腥味，而且表皮酥脆，肉内软烂细嫩到了极点。由于经过了长时间的卤制，连兔子骨都软烂能食。

食味源培训方法

- 1、我们主要以实践为主，理论为辅助，增加学员动手能力
- 2、师傅现行示范，学员记住要点和大致流程，然后动手操作
- 3、学员不限时制作，学会为止
- 4、学员做好之后师傅亲自品尝，然后有专业美食鉴定师鉴定
- 5、学员一直到做好为止，哪里做不好，师傅就指点哪里。

食味源餐饮培训学校中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。