

# 河南手抓海鲜餐饮培训 手抓海鲜技术学习

产品名称	河南手抓海鲜餐饮培训 手抓海鲜技术学习
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

新乡食味源餐饮培训：一次性收费，随到随学，学会为止。免学习原料费，免合作费，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。新乡食味源欢迎你来参观、考察、品尝、学习。欢迎来电、加微信咨询详情。如果现在还没有合适的创业项目，那么就來食味源餐饮培训实地了解一下项目吧，培训项目广泛尽达上百种，欢迎前來考察，常年开课招生中，随到随学。

手抓海鲜，手抓海鲜培训口碑好采用麻辣汤汁、龙虾酱料、上等四川红麻红椒制作而成，工序复杂，口味纯正，手抓模式狂野，回归自然，拉近了人和人之间的距离，深受广大食客的喜爱。特色菜品麻麻海鲜汇，麻麻土豆片，酱爆小龙虾，麻麻牛肚，麻麻仔鸡，麻麻皮皮虾等，桌桌必点。广东手抓海鲜培训基地名师教学！被黑龙江，影视、文艺和各路自媒体争相报道。手抓海鲜合作店店店火爆，家家爆满，利润相当可观，回收成本快，是青年人创业的好选择。

### 【食味源手抓海鲜课程内容】

- 1、手抓海鲜的系统讲述；
- 2、手抓海鲜原料的选购；
- 3、手抓海鲜材的预加工；
- 4、手抓海鲜加工的基本标准；
- 5、手抓海鲜加工的工艺步骤；
- 6、手抓海鲜经营定价原则；

7、培训调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。