成都冒菜培训冒菜的做法冒菜怎么做成都永兴餐饮

产品名称	成都冒菜培训冒菜的做法冒菜怎么做成都永兴餐饮
公司名称	成都永兴餐饮技术推广中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	成都四川成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号
联系电话	028-66515908 13980865700

产品详情

成都冒菜培训，冒菜的做法，冒菜怎么做，成都永兴餐饮 电话：4006018114
地址：四川省成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号 联系人：陈经理 刘经理 用途：食用 包装：普通
材料：土豆、藕片、牛肉、鸡肉等 口味：香味浓郁，烫出的食物鲜香滑嫩，麻辣适口
售后服务：学员学习之后有任何技术上的疑问，我们都可以免费帮其解决 冒菜培训内容：
1.材料的选用。 2.香辣红油制做及保管技术。 3.高汤的熬制及保管技术。 4.底料炒制及保管技术。
5.码味调味技术。 6. 包含品种：清汤素冒菜，红汤素冒菜，鸡肉冒菜、牛肉冒菜、鸭肠冒菜、毛肚冒菜、火腿冒菜、午餐肉冒菜、血旺冒菜，冒火锅粉条，等菜品。