

学寿司做法 正规寿司培训

产品名称	学寿司做法 正规寿司培训
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

如果你是想学了马上开店的，这种耗时就比较长了食味源寿司包教包会，包吃包住，免技术转让费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案，中途不收取任何费用。食味源时蔬寿司、皮蛋寿司、火腿青瓜生菜寿司、田园生果寿司、肉松加州寿司、生菜培根寿司、鲜虾沙拉寿司等，会把寿司全套制造配方，所学技能包教包会。

食味源传授的寿司是在饭里放醋做主材料的日本料理，味道鲜美，很受日本民众的喜爱。寿司和其他日本料理一样，色彩非常鲜明。制作时，把新鲜的海胆黄、鲍鱼、牡丹虾、扇贝、鲑鱼籽、鳕鱼鱼白、金枪鱼、三文鱼等海鲜切成片放在雪白香糯的饭团上，一揉一捏之后再抹上鲜绿的芥末酱，较后放到古色古香的瓷盘中.....如此的色彩组合，是真正的“秀色可餐”。

选择食味源小吃培训的理由：

- 1.新乡食味源培训只做技术培训服务，拒绝以连锁合作的方式骗取学员的费用。
- 2.我校属于正规培训机构，并在当地工商注册。
- 3.授课老师有着多年的餐饮技术培训经验，将毫无保留的传授给学员。
- 4.环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。
- 5.当您在以后遇到任何技术问题都可以向老师请教，三年内免费重学，五年内免费技术升级。
- 6 学员随到随学，学习时间不限制，以学员自己的时间而安排。