

兔肉火锅技术制作培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 兔肉火锅技术制作培训 |
| 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

食味源餐饮学习公司支持先品尝后签约学习，每个项目都有的师傅进行一对一指导教学。您尝玩之后可以拿我们店做的食品和您在外吃到的食品进行一下对比，不敢说肯定超越，至少不会比外面差。学习过程中从认识材料开始，怎么使用都一一讲解，避免让学员进入盲区，不然传出去也是砸我们自己的招牌。我们公司的宗旨就是：让您熟悉食材的食用，学到精湛的技术，掌握开店的技巧，成功创业做老板。

食味源兔肉火锅、驴肉火锅、羊蝎子火锅、狗肉火锅、笨鸭火锅、啤酒鸭火锅、火锅鸡、片片鱼火锅、鸳鸯火锅、鹅火锅等。我校的培训真实、可靠、可行、实实在在，尤其口味独特。食味源火锅推荐项目：牛杂火锅、肥牛火锅、排骨火锅、鱼火锅、众所周知兔肉中胆固醇极少，食味源兔肉火锅不仅口味很美味同时口感也很好，是投资者的选择。

食味源兔肉火锅培训技术中无任何添加，全部真材实料，绿色产品 1、学习吊高汤的方法和技巧。2、锅底勾兑方法和调味技巧。3、兔肉锅底底料的识别和配方。4、兔肉火锅香料的识别和配方。5、糍粑辣椒的制作方法。6、兔肉火锅底料的炒制方法。7、兔肉的加工方法和炒制方法。8、兔肉火锅味型的调配方法。9、兔肉火锅秘制味碟技巧。10、红油和老油的处理方法。11、炒制过程中的常见问题和处理技巧。12、兔肉火锅主要原材料的好坏识别等。