

# 专业木桶鱼技术培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 专业木桶鱼技术培训                           |
| 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

食味源木桶鱼学习包括:

- 1、材料设备认识，选购，好次区分，设备使用，锅的保养知识
- 2、原料认识，和使用比例，材料的功效，材料保存等
- 3、鱼的选购、片鱼的技巧及注意事项
- 4、鱼肉的腌制、虾的采购及虾线的处理、鸡的品种辨别及腌制
- 5、对油温掌控的技巧、各类酱料及药材对产品产生的作用及影响
- 6、高汤制作

食味源木桶鱼是当下热门项目,利润高,收益好,深受各类人群喜欢,市场空间大。门槛低,成本低,店面大小均可创业。无需任何经验,小班授课,手把手教学,学会为止,核心技术配方无保留教授。

食味源培训中心郑重承诺：

- 1、凡是新学员来,先参观,实地考察,品尝味道,可以和在学的学员面对面交流,了解我们的教学情况。免费品尝,一切满意后,再签约学习;
- 2、老师一对一指导,学员亲手操作,让所有培训学员真正学到过硬的餐饮技术;
- 3、入学门槛低,文化程度、年龄不限,包学会为止,一次性收费中途不收取任何费用;

- 4、在学习期间，食宿方便，环境安全卫生，让所有学员住得舒适，学得开心；
- 5、名师名教，因材施教，让每一位学员学到过硬的技术；
- 6、我们具有多年的开店实际经验，不光把过硬的技术教给学员，也培训店铺选址、装修布局、开店经营等技巧；