

# 专业手打虾滑技术培训

产品名称	专业手打虾滑技术培训
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

### 【食味源虾滑培训内容】

- 1.讲述主原料认识及基础知识。
- 2.讲解各种调料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.辅料的配制及方法。
- 4.火候、撒料食用方法。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。

食味源手打虾滑选用当日人工捕捞的新鲜青虾，虾滑的新鲜口感，经过去头、除虾线、上千次的捶打，御用大厨调味，锁鲜等18道工艺加工而成，既保留了鲜虾的原汁原味，又使得虾滑口感鲜嫩弹牙。

### 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；