

# 专业手撕大骨头技术培训

产品名称	专业手撕大骨头技术培训
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

食味源手撕大骨头是一道很特别的小吃，因为块头大、肉嫩细滑，满足了人们大口吃肉大口喝酒豪迈生活的追求。这道手撕大骨头是采用幼猪背脊骨的位置，保证肉质软嫩，用几十种巴蜀香料小火煨煮，保证肉质鲜美回甘，鲜嫩可口，香而不腻。

食味源手撕大骨头课程内容：

- 1.讲述厨房设备的认知和使用方法；
- 2.学习手撕大骨头的原料讲述、用量把控；
- 3.学习用料掌握、原料监控；
- 4.学习重点掌握手撕大骨头的烹饪 调味煨煮时间和搭配技巧；
- 5.学习秘制酱料的制作方法和配方；
- 6.学习手撕大骨头的成品色香味把控；

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；