

肉蟹煲培训 肉蟹煲教学班

产品名称	肉蟹煲培训 肉蟹煲教学班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

肉蟹煲培训 肉蟹煲教学班

肉蟹煲选择较好的活河蟹，搭配新鲜鲜虾、凤爪、娃娃菜、莴笋、土豆、年糕、玉米，利用较为特别的配方烹制而成。细嫩的蟹肉、酥软的牛蛙、可口的鲜虾、醉人的凤爪，再加上香浓的汤汁，吃一口在嘴中，香一时在胃里，鲜一世在心里。由于营养丰富、老少皆宜，受人喜爱，故名发财煲，就像人们喜欢发财一样，都钟爱着美味煲。

【课程安排】

1. 蟹的选择与处理

2. 蟹的初期加工，预处理

3. 肉蟹酱的制作，分批量和小锅制作

4. 肉蟹煲汤汁的制作

5. 肉蟹煲其他配料、配菜的处理

曾良功培训优势:

- 1、肉蟹煲整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。
- 5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。