

快餐小炒技术培训班

产品名称	快餐小炒技术培训班
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

快餐小炒技术培训班

中国人喜欢吃热菜，传统的大盘的快餐，因为保温效果差，而且炒出来味道一般，洋快餐如麦当劳肯德基之流，虽然味道尚可，但是价格太高。更重要是口味不太合适国人的口味，正应了那句古话：非我族类其心必异。

所以，中国人还是吃自己的快餐炒菜，吃得放心，舒心。食为先的快餐炒菜，集合了现在市面上各种经典的菜品菜色，做出来的快餐炒菜，美味可口，每一款菜都拥有极其广泛的拥趸。所以，你不用担心开店之后客源的问题，只要周边有人群，就一定有你的客户。

曾食坊快餐小炒培训内容：

1、首先练习基本功抛锅；

2、接着练习切菜、打合；

3、开始上灶台炒菜；

4、菜品种类包括：1、酸豆角肉末；2、芹菜香干；3、红烧茄子；4、农家小炒肉；

5、香干回锅肉；6、尖椒猪肝；7、莴笋炒肉；8、小炒黄牛肉；9、红烧鱼块；10、辣子鸡丁；

11、韭菜炒河虾；12、香辣小鱼干；13、麻婆豆腐；14、红烧排骨；15、干锅田鸡；16、铁板黄鳝；

17、青椒榨菜肉丝；18、酸辣肥肠；19、酸辣土豆丝；20、黑木耳肉丝；21、大碗豆角；

22、酸辣鸡杂；23、剁椒鱼头；24、梅菜扣肉.还有铁板及干锅类等等。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做快餐小炒的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

