

培训专业小地锅基地

产品名称	培训专业小地锅基地
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

学小地锅 这里教的好

中国名食园餐饮培训学校是一家从事特色餐饮技术培训、技术与研发、咨询策划服务为一体的综合性创业培训中心。多年来，以诚信为本、客户为重、勇于创新、互惠互赢的办学理念，专心致力于饮食文化的研究开发与推广，开拓出一条创业致富之路，为您筑就一座通向成功的桥梁，我们携手并进，共创辉煌。

名食园餐饮培训学校培训内容: 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧,创造财富名食园餐饮培训学校示范讲解: 1.专业老师一对一的示范，讲解技术。2老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，材料的选择,采购，成本、预算。

国名食园地锅培训品种:名食园培训技术中添加，全部真材实料，绿色产品。地锅鸡、地锅鱼、地锅炖大鹅、地锅羊肉、地锅排骨、地锅虾、地锅五花肉、地锅三鲜、地锅豆腐、地锅牛肉、地锅炖菜、地锅乱炖、地锅狗肉、地锅农家烩、地锅兔肉等。地锅中地锅鲜的制作方法:原料:鳊鱼，生羊肉1块,油菜,高汤，绍酒，姜块，葱结，精盐，味精等。制法:1、鳊鱼治净,剔去龙骨胸刺，洗净，开水略烫,去表皮粘液。2、羊肉洗净，切成2大块，去骨加葱,姜煮至8成熟。油菜取心，烫至断生。3、将鳊鱼平铺在两块羊肉之间,放入砂锅内,加入高汤、葱结、姜块、绍酒,用地锅炖至酥烂,拣去葱姜，加入精盐、味精，摆入菜心再烧沸即可。特点:鱼伴合鲜，汤汁醇厚。