

长沙学做特色卤虾技术

产品名称	长沙学做特色卤虾技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙学做特色卤虾技术

培训过程1.龙虾的选材识别技巧与进货渠道提供 2.龙虾的前期处理方法传授 3.调制五香卤水配料详细教学 4.龙虾的卤制时间掌握及摆盘技巧 5.后期技术指导复习-免费培训流程【卤水龙虾培训课程安排】

示范讲解：1、老师一对一的实操示范，讲解技术。
2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
自我实践：1、老师备原材料，旁边检查指导。2、自己操作所有流程，制作出成品，老师品尝并指导。
3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。【卤水龙虾培训时间】
不限制学习时间，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。