

专业教做北京羊蝎子火锅的培训

产品名称	专业教做北京羊蝎子火锅的培训
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

学北京羊蝎子火锅技术 这里教的好

名食园餐饮培训中心从事餐饮培训工作十余年，进行小吃，早餐，烧烤，热菜凉菜，火锅干锅，卤肉卤菜，油炸，面食，铁板烧，冷饮，以及各种特色名小吃上千余种，老师手把手教学，以实做为主，吃住免费，学会为止，学员毕业后，进行开店指导，经验传授，享受技术升级跟踪服务，让您后顾之忧！羊蝎子就是带里脊肉和脊髓的完整的羊脊椎骨，因其形跟蝎子相似，故而俗称羊蝎子。羊蝎子低脂肪、低胆固醇、高蛋白，富含钙质。易于吸收，有滋阴补肾，美颜壮阳功效。常用来做清汤火锅，味道鲜美。

培训: 1、大厨指导教学。2、采取一对一手把手教学方式。3、推崇教学,学习过程以实操为主。4、不限定学员的学习时间，直到学员完全学会全套技术为止。5、提供免费的技术升级服务。6、开店的朋友，免费提供开店技术指导与管理指导。羊蝎子火锅培训时间:采用-对一教学，-般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。

名食园羊蝎子培训内容: 1、培训羊蝎子秘制酱料、香料、卤汤三大核心配方与制作。2、培训羊杂、羊蝎子等各种主料的处理；3、培训羊蝎子火锅各种配料的处。4、培训清香锅、麻辣锅、酱香锅底料的配置。5、培训各种风味小料(芝麻酱、红油、辣椒油等)制作。6、培训各式火锅的制作流程。7、培训火锅汤料、酱料的保管与存放。8、设备原料采购途径与要求。