

凉菜培训长沙卤菜凉菜培训

产品名称	凉菜培训长沙卤菜凉菜培训
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

去哪学凉菜技术 湖南学凉菜技术咋样？凉菜在饮食业俗称冷盘。它是具有独特风格，拼摆技术性强的菜肴，食用时数都是吃凉的，称之为凉菜。凉菜切配的主要原料大部分是熟料，因此这与热菜烹调方法有着截然的区别，它的主要特点是：选料精细、口味干香、脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，拼摆和谐悦目

A、理论学习：1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2、凉菜加盟详细批解，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，轻松创造财富。 B、示范讲解：1、老师一对一的实战示范，讲解凉菜加盟。

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。

C、自我实践：1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。