

广州专业凉拌菜培训随到随学包教包会

产品名称	广州专业凉拌菜培训随到随学包教包会
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1380.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

广州专业凉拌菜培训，随到随学包教包会！专业的凉拌菜技术配方，正宗的味道，学会为止！凉拌菜，是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味凉拌菜在全国最普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是最好的。

四川凉拌菜怎么做？四川凉拌菜的调料怎么弄？一部小推车，里面装满各种凉拌菜，人们排着队来争相选购您的凉拌菜，老客户稳定，新客户不断，大家吃后赞不绝口，都说吃凉拌菜就只认准了您家。憧憬这样的画面吗？如果憧憬，就让产品来帮您实现！

凉拌菜就是把食品加调料拌和凉着吃的菜肴。

凉拌菜其历史文化却深远得多，可追溯到周朝和先秦时期。每一道凉菜，吃的不仅仅是食物的本身，调味料才是灵魂所在。糖、香油、醋、盐、辣椒油等调味的多或少，赋予了每一道凉菜不同的味道。吃前将各种食材连同酱汁拌均匀，酸、辣、甜、麻香味儿在口腔中散发开来，醒胃又养生。

随着家庭生活条件的改善和生活节奏的加快，加工各种荤素凉菜专营店、摊位在各个菜市场和社区随处可见。凉菜具有调整口味、增进食欲的作用，食之胃口大开。加工制作凉菜，劳动强度小，操作简单，投资几百元即可开始，利润可观。

培训方式：一对一教学，现场传授各种风味的凉拌菜技术，具体有：麻辣香干、贡菜、蕨菜、海蜇丝、酸辣藕片、凉拌三丝等几十种凉拌的制作和材料的处理技术。亲手制作，学期2-4天，包教会，直到学会为止！

还在等什么呢？梦想实现的时机到了，天时地利人和，成功是给有准备的人去创造的，而准备，需要您的努力，而他人的帮助会使您事半功倍，而我们广品餐饮就是助您事半功倍的良师益友！

凉菜品种参考：夫妻肺片、龙口鳎丝、金钩西芹、文治豆角、红油肚丝、边疆鸡肫、多味豆芽、凉拌卤藕、刀拍黄瓜、手撕面筋、凉拌海带、凉拌时蔬、尖椒手撕兔、香菜拌牛肉、凉拌小猫耳、五味香干子等。

来广品餐饮培训中心学习,所有项目都实行包教包会,您可以先品尝满意后再学，让您花钱学到真本事!在此广品餐饮真诚恭侯各位想靠勤劳创业致富的朋友前来学习。

广州专业凉拌菜培训，随到随学包教包会！专业的凉拌菜技术配方，正宗的味道，学会为止！四川凉拌菜做法，广州哪里的四川凉拌菜培训好？广州广品从03年开始从事于四川凉拌菜教学培训，正宗专业的技术配方，广大学员的好评口碑，过硬的技术配方，与时俱进的技术配方改良，让您的四川凉拌菜事业如日冲天！

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233