

较好炒海鲜培训总部餐饮中心

产品名称	较好炒海鲜培训总部餐饮中心
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

这里培训中国炒海鲜技术 秘制配方全教

具餐饮行业专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，名食园餐饮管理有限公司结合市面上所需，推出的款款精品特色小吃，好的项目加上合理的运作，在餐饮投资创业路上找到成功的捷径，餐饮行业投资对于创业者的另一个显著优势是投资可大可小，小到街头推车小摊，仅需几千元。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。

炒海鲜、烤海鲜也已成为世界上使用广泛的烹调方式之一，无论是街头巷尾，或是街边店面、校门、车站、码头、商场、旅游景点都随处可见，由于它的香味及炒海鲜不同口味调料，诱惑着爱吃的人们的食欲，再加上众多的可烤食物取之不尽，用之不竭，使烧烤有着经久不衰的市场。广泛的消费的群体和深厚市场基础，使得整个烧烤市场正处于发展期间。炒海鲜是一道以海鲜、为紧张食材制作的美食。如今海鲜小吃火爆大街小巷，其肉质鲜美异常，爆炒花甲也有诸多口味决定，是一道快手小炒。新颖活嫩的花甲洗净浸泡吐出肺中泥沙后爆炒或高温处理，根据不同口味加料翻炒收汁，盛盘后光荣光滑，肉质鲜美，香郁浓烈，是一道汗牛充栋、营养丰富、口感极佳的快爽小食。

正宗炒海鲜的做法，培训内容：海鲜的决定技巧，海鲜的洗濯处理技巧，秘方配料，海鲜的炒制技巧，包括了炒海兔子、花蛤、海瓜子、麻辣小龙虾、干炸黄花鱼等海鲜炒制，其余还传授清炒菜心、炒茄子、炒西湖、炒丝瓜素菜炒制技巧、全部技巧只收一次费用，全部手把手教会你。

炒海鲜特点香辣可口不错的下酒菜。带壳的海鲜初加工，不宜先焯水再去肉。名食园海鲜教你海鲜的选择技术 爆炒海鲜的秘方配料， 海鲜的炒制技术， 爆炒海鲜的原料认识及作用处理方法等等炒海鲜全部技术一次性收费，全部手把手教会你。名食园学习技术都是准确比例配方、学员现场的实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、终身技术免费跟踪服务。夏天快到了，夜市生意该火爆了，有想炒海螺的朋友可以来名食园看看。炒海鲜进修技巧都是准确比例配方、学员现场现实操纵、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技巧收费进级、终生技巧收费跟踪做事。

名食园炒海鲜烤海鲜培训项目：蒜蓉烤生蚝、蒜蓉烤扇贝、鸡汁烤生蚝、香辣扇贝、香烤圣子王、烤花甲、烤基围虾、烤鱿鱼花、烤金丝鱼等、辣炒蛭子、辣炒花蛤、炒花蛤、香辣花甲、麻辣龙虾尾、麻辣田螺、辣炒海瓜子。