

哪里炒海鲜培训教的好

产品名称	哪里炒海鲜培训教的好
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

这里教中国炒海鲜 秘制配方全教

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，很多人都知道“隔行如隔山”，如果是入行已久的餐饮业内人士，创业也许驾轻就熟，然而对于对餐饮一窍不通的“门外汉”来说，又如何实现餐饮投资创业呢?其实，在餐饮投资创业模式日趋完善、创业项目日渐丰富的今天，餐饮行业的壁垒正在被打破，在完备的创业模式下，从“餐饮小白”到业内。

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。

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，爆炒花甲也有诸多胃口决定，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，根据不同胃口加料翻炒收汁，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。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。

新乡市河南省名食园小吃培训各种炒海鲜：包括麻辣龙虾 麻辣田螺炒花甲。麻辣小龙虾。烤生蚝。香辣螺丝。炒螃蟹。爆炒蚶子炒知了炒海鲜饭 香辣蟹爪 红油螺丝炒海盘 酒糟鱼等来我校学习的新老朋友先品尝我们师傅为您当面亲手制作的小吃（或学员制作的小吃），学习期间我们吃住都管，节假日不休息有想学习炒海鲜的朋友可以来参观 考察。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。名食园经营现场培训，口味独特一绝生意火爆，名师现场培训 数万名致富学员。安排学员就业工作！欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。培训内容：海鲜的选择技术，海鲜的清洗处理技术，秘方配料，海鲜的炒制技术，包括了炒海兔子、花蛤、海瓜子、麻辣小龙虾、干炸黄花鱼的海鲜炒制，另外还传授清炒菜心、炒茄子、炒西湖、炒丝瓜素菜炒制技术、全部技术一次性收费，全部手把手教会你。