

哪里学炒海鲜培训的

产品名称	哪里学炒海鲜培训的
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

炒海鲜做法去哪学 夜市爆炒海鲜技术培训 炒螺丝烹饪技术培训 爆炒海鲜去哪学技术
夜市炒海鲜做法学习 传授炒螺丝配方 炒海鲜系列培训najiahao 爆炒小龙虾配方学习 培训炒花甲
夜市爆炒海鲜技术培训 炒扇贝哪里学 炒海鲜配方传授 名食园炒海鲜培训 河北 石家庄 唐山 秦皇岛 邯郸
邢台 保定 张家口 承德 沧州 廊坊 衡水 专业培训炒海鲜做法 哪里教的炒海鲜味道好 传授正
宗炒海鲜处理方法 学习辣炒螺丝做法步骤 正宗炒花甲技术培训 热门小吃锡纸花甲做法配方 张家口 十堰
安康 商洛 沧州 宝鸡 渭南 武汉 泰州 舟山 安阳 南阳 洛阳 青岛 泰安 烟台 北京哪里教香辣蛭子技术
学习炒海鲜做法 炒海鲜秘制配方 河南炒海鲜培训学校炒海鲜特点：香辣可口是很好的下酒菜。烹制海鲜
，一般用急火馏炒几分钟左右即可安全，螃蟹、贝类等硬壳的，则必须加热彻底，一般需蒸、煮40分
钟左右才可食(加热温度至少100)。美食中心炒海鲜项目：辣炒蛭子、辣炒花蛤、香辣花甲、麻辣龙虾
尾、麻辣田螺、辣炒海瓜子、炒蛭子、炒花甲、麻辣小龙虾、香辣螺丝、炒螃蟹、爆炒蚶子、炒蚬子、
炒海鲜饭、锡纸花甲、香辣蟹爪。

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提醒：请拨打右上方或者文章下方电话联系我们了解多信息，微信与手机同号！

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

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走68米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车接送。

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到。

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。

海鲜美食在今天人们的餐桌上可以说是非常常见，家家都有，人人都爱的一款大众美食，其中炒海鲜餐厅采用富含人体所需的氨基酸的稀有食材，对于缓解人体疲劳有着十分多的好处。好口味手抓海鲜餐厅合作，不必担心设施不全，总部运营部将为您配送制作美食的各种设施，保障成功开店挣钱。

爆炒海鲜培训内容：1. 海鲜的选择技术；2. 海鲜的清洗处理技术；3. 爆炒海鲜的秘方配料；4.

海鲜的炒制技术；5. 爆炒海鲜的原料认识及作用处理方法；6. 海鲜的采购信息；7.

学员实际操作，老师点评；8. 投资预算分析及经营管理技巧；名食园是一群专注于美食的探索者，一群耕耘于餐饮业至少二十年的痴心人，多年来，我们自己开过店，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。一对一、手把手教学，理论结合实践相结合，让学员轻松掌握调味工艺流程及配方设置要求和全系列产品的制作方法，确保学员学会之后能以*的口味，独霸一方市场，成功开启创业之路。