

正宗长沙锡纸花甲粉丝培训

产品名称	正宗长沙锡纸花甲粉丝培训
公司名称	长沙新食玳教育咨询有限公司
价格	800.00/个
规格参数	品牌:新食玳 QQ:2216688069 电话:15580920069
公司地址	长沙开福区四方坪街道三一大道366号
联系电话	13548668662 18273946956

产品详情

正宗长沙锡纸花甲粉丝培训，开心花甲培训 学费 800元 开心花甲培训

培训内容	<ol style="list-style-type: none">1.香辣味开心花甲、基围虾，牛蛙，八爪鱼，蟹2.麻辣味开心花甲、基围虾，牛蛙，八爪鱼，蟹3.清淡味开心花甲、基围虾，牛蛙，八爪鱼，蟹4.蒜香味开心花甲、基围虾，牛蛙，八爪鱼，蟹
培训过程	<p>开心花甲制作技术流程：</p> <ol style="list-style-type: none">1.锡纸和粉丝的认识与挑选；2.花甲的处理方法；3.花甲汤底的配方与熬制技巧；4.酱料的制作及独特调配；5.开心花甲的具体制作流程及减沙与保鲜过程；

培训时间

学费800元

最新活动学两样送两样，详情随时拨打以下咨询电话。

报名电话：155-8092-0069

报名负责人：新食代---林格 欢迎电话了解，谢谢!

咨询QQ：2216688069

地址：长沙市汽车西站望城坡商贸路106号（一至四楼）

可以随时电话咨询

如果您觉得“这项资料”描述的不够全面,您可以“手机（微信）或QQ”咨询我获取详细资料 and 了解项目详情！

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

长沙新食代总部最新优惠活动：一份学费学两个人，学两个技术免费送两个技术，还有各种套餐优惠自由选择！机会不多 抓紧行动，

此活动需要提前电话预定! 我是湖南新食代---林格：155-8092-0069 联系我有优惠！

新食代美食介绍

早餐包点培训：

包子包点系列，肠粉，芝麻球，老面馒头，油条，虾饺，沙县小吃，混沌，饺子，早餐营养粥

早餐饼类培训：

酱香饼，千层饼，手抓饼，馅饼，葱油饼，糖油粑粑，梅干菜扣肉饼，老家肉饼，南瓜饼系列，酥油饼，鸡蛋饼，武大郎烧饼，葱油饼

特色夜宵培训：

特色烧烤系列，烤猪蹄，烤羊排，烤面筋，烤鱼系列，口味唆螺，口味虾，香辣蟹，砂锅粥系列，疯狂烤翅，奥尔良烤翅，烤海鲜，锡纸烧烤系列，阿拉伯烤肉，开心花甲系列

特色小吃培训：

泉水香豆腐，章鱼小丸子，冷饮系列，奶茶系列，臭豆腐系列，糖水系列，炸鸡汉堡，鸭霸王系列，酱板鸭系列，卤菜系列，盐焗鸡系列，烤鸭系列，凉拌菜系列，泡菜系列，凉皮，凉面，麻辣烫系列，油炸小吃系列，铁板鱿鱼，铁板豆腐，铁板系列，卤肉卷

特色菜、快餐培训：

钱粮糊土鸭（土鸡），湖南蒸菜系列，石锅鱼系列，鸳鸯火锅，坛子鸡系列，麻辣香锅系列，萝卜牛杂，盖码饭系列，家常小炒系列，煲仔饭系列，卤肉饭

早餐粉、面培训：

常德米粉系列，早餐汤粉系列，炸酱面，桂林米粉系列，卤粉系列，过桥米线系列，砂锅粉系列，螺蛳粉系列，鸭血粉丝，鱼粉系列，酸辣粉，热干面，手工面，长沙炒码粉，炒饭炒粉

长沙新食玳培训服务流程：

一、咨询：

24小时电话（155-80920069）咨询，我们培训工作人员会细心周到的为你解答（除技术范围外）所有相关易问。

二、考察：

每天早上8：00至下午8：00可以来实地参观考察，节假日照常上班，如有更改本网站上另行通知。

三、品尝：

可以先品尝后学习，品尝要当面预约（谢绝电话或QQ预约），由我们安排是当日品尝或次日品尝。

四、报名：

双方签订合同，发给学员技术配方材料，指定老师授课。

五、住宿：

针对路途较远的学员，我们有专门跟我们公司合作的宾馆（100元3天）单间单卫生间；有床铺、棉被、电视、风扇、饮水机、热的快，空调，晾衣架等，学员只需带上换洗的衣服即可。

六、学习：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！