

# 香辣虾培训班\_香辣虾的做法

产品名称	香辣虾培训班_香辣虾的做法
公司名称	合肥蜀湘情缘文化传播有限公司
价格	1.00/1
规格参数	品牌:蜀湘情缘 型号:特色小吃 培训项目:香辣蟹
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城D区10号楼5层
联系电话	0551-65288350 15855511872

## 产品详情

### 一、香辣蟹介绍

香辣蟹是一道四川省经典的汉族名菜，属川菜系。用肉蟹辅以葱、姜、花椒、干辣椒等制成的佳肴。本菜香、辣、鲜、脆，味道鲜美，营养丰富。将肉蟹放在器皿中加入适量白酒，蟹醉后去腮，胃，肠切成块;将葱、姜洗净，葱切成段，姜切成片;坐锅点火放油，油至三成热时，放入花椒、干辣椒炒出麻辣香味时，加入姜片、葱段、蟹块，倒入料酒、醋、白糖、盐翻炒均匀出锅即食。本菜香、辣、鲜、脆，味道鲜美，营养丰富。

### 二、【蜀湘情缘餐饮集团】培训内容

项目内容	香辣蟹
香辣蟹 操作内容	<ol style="list-style-type: none"><li>1.蟹的制作方法；</li><li>2.香辣蟹的配菜处理方法与技巧</li><li>3.学员实践学习香辣蟹的制作工艺及流程。</li><li>4.各种调料的认识及采购信息；</li><li>5.店面选址及经营管理技巧。</li><li>6.根据学员地域不同，调制出适合当地口味的面。</li></ol>
香辣蟹培 训时间	一般5-10天左右可以完全掌握核心秘制酱，视个人情况而定。不限制学习时间，包教包会，学会为止。

香辣蟹培 训费用	含技术转让费，实习材料费，资料费，技术升级费等，中途不收任何费用。
最新优惠	学二送一，学三送二，学多优惠多，当天报名可报销车旅费，公司承诺一次性收费，学费全部按照官网标价，入学即签订费用和项目合同！
培训保障	<ol style="list-style-type: none"><li>1、签订培训合同，包教包会</li><li>2、保证每个学员全程都是实践动手学习；</li><li>3、保证核心技术配方无保留传授技术；</li><li>4、保证学习中途不增加任何杂费；</li><li>5、保证学员能够完全掌握核心技术；</li><li>6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；</li></ol>

7、蜀湘情缘餐饮培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；

### 三、【蜀湘情缘餐饮集团】学员风采展示

### 四、【蜀湘情缘餐饮集团】开店指导

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。
5. 工具及配置。