

聚味厢小吃培训 烧烤 卤菜 包子 拉面 麻辣烫

产品名称	聚味厢小吃培训 烧烤 卤菜 包子 拉面 麻辣烫
公司名称	苏州聚味厢餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:聚味厢小吃培训 型号:1 1:1
公司地址	江苏省苏州市沧浪区世茂运河城世家苑7幢2单元305
联系电话	0512-88960638 15869185965

产品详情

培训 烧烤 麻辣烫 卤菜 包子 早点 凉皮 手抓饼 电话：189 126 102

24 苏州聚味厢小吃培训：专业的特色小吃培训机构

，学员可实地考察，满意再报名，酸辣粉培训，铁板烧烤培训

麻辣烫培训，烧烤培训，烤鱼培训，精武鸭脖培训，桂林米粉培训，卤菜培训，广东肠粉培训，金陵鸭血粉丝培训，鲜肉大包培训，酱香饼培训，陕西凉皮培训，现磨豆浆培训，生煎包培训，盱眙小龙虾培训，飘香面馆培训，重庆火锅培训，广东煲仔饭培训，鸡蛋灌饼培训，一品砂锅粉培训，章鱼小丸子培训，山东杂粮煎饼培训，温州麻辣烫培训、烧烤培训、卤菜培训、早点培训、包子培训、鸡蛋灌饼培训、酱香饼培训、拉面培训、电话：136 252 981

64 培训烧烤卤菜麻辣烫小面早点包子拉面酱香饼鸡蛋灌饼粥

（一）、烧烤培训:

各种烧烤制作培训，烧烤技术、烧烤原料、烤肉串、烤生蚝 烤鱿鱼、烤素菜等技术。

（二）、卤菜培训：做卤菜的香料认识，卤料包配制。产品加工等技术

（三）、麻辣烫培训:正宗四川麻辣烫技术。麻辣烫的制作原理、麻辣烫产品加工。

（四）、精武鸭脖培训:武汉鸭脖子。香料的制作，鸭脖的加工处理。各种素菜加工。

（五）、苏式汤面培训:苏式汤面制作技术，苏式汤面所用原料加工；苏式汤面各种口味制作等。

（六）、沙县小吃培训:

正宗沙县小吃技术保学会，蒸饺、馄饨、卤味、炖汤、炒粉、炒面等全套技术学会为止

（七）、酸辣粉培训:教做重庆酸辣粉‘香料配制及底料炒制、酸辣粉全套技术等。

- (八)、砂锅培训:各种砂锅开店技术。、各种砂锅码子烧制方法、砂锅菜类加工。砂锅品种分类等。
- (九)、烤鸭培训:培训北京烤鸭、南京烤鸭、啤酒烤鸭、脆皮烤鸭等技术。
- (十)、拉面培训:牛肉拉面制作技术，培训正宗甘肃兰州拉面的制作。汤料。及拉面专用辣椒油’
- (十一)、凉皮培训：陕西凉皮制作技术，专用凉皮香料配制。凉皮辣椒油制作等技术。聚味厢小吃培
训：电话:189 126 102 24
- (十二)、肉夹馍培训：肉夹馍技术属于陕西西安肉夹馍制作小吃。各种肉夹馍制作技术学习。
- (十三)、豆腐脑培训：豆腐脑技术属于早餐小吃项目，亦可全天销售，包学会。
- (十四)、胡辣汤培训：胡辣汤的调制及配料和工艺。
- (十五)、烤鱼培训：川味烤鱼、鱼料加工。香料配制。烤鱼工艺等技术
- (十六)、铁板鱿鱼培训：铁板烧经典小吃，海鲜类铁板烧。
- (十七)、小龙虾培训:江苏盱眙十三香小龙虾技术，全套技术不保留，包教会。
- (十八)、过桥米线培训：云南小吃过桥米线。全套技术包学会。
- (十九)、桂林米粉培训：桂林小吃技术、 各种调料制作，米粉加工，汤料制作等。
- (二十)
- 、铁板豆腐培训：铁板豆腐和铁板鱿鱼一样是街头流行小吃。我们教铁板豆腐的加工及专有调料制作 。
- (二十一)、开心花甲培训：开心花甲粉
制作程序及酱料和香料操作程序和配方.技术正宗包教包会.是目前市场非常流行的特色小吃。
- (二十二)、包子培训:培训各种早点包子技术，面团发制、馅料加工 蒸制工艺。
- (二十三)、鸡蛋灌饼培训：鸡蛋灌饼地方特色面食制作品种，面团及酱料的制作和保存。
- (二十四)、酱香饼培训:酱香饼的酱料制作、酱香饼面团发制‘酱香饼批量生产制作工艺。
- (二十五)、公婆饼培训：土家公婆饼风味，培训面团、馅料、酱料、等制作技术。
- (二十六)、重庆小面培训：川味面精华，哨子及汤料熬制，面条制作工艺。
- (二十七)、海鲜面培训：各种海鲜面制作、各种海鲜面汤料配比熬制。
- (二十八)、烤面筋培训：西安烤面筋制作技术，面筋调料，面筋制作。面筋及调料批量 生产。
- (二十九)、鸭血粉丝培训：金陵鸭血粉丝制作，调料、粉丝、辣椒油、鸭血粉丝汤等制作培训
- (三十)、重庆火锅培训：四川火锅技术、火锅底料炒制技术、火锅兑锅技术、各种火锅主料批量制作及保存技术。

(三十一)、广东肠粉培训：广东小吃肠粉技术，粉浆调制、酱料调制、卤汁熬制等技术。

(三十二)、现磨豆浆培训：早餐技术现磨豆浆制作技术培训，各种口味现磨豆浆的制作及用料。

(三十三)、奶茶培训：夏季时尚冷饮制品、奶茶、果味奶茶、丝袜奶茶、咖啡、巧克力、刨冰、冰沙、冰淇淋、奶昔等技术培训。

(三十四)、淮南牛肉汤培训：正宗安徽淮南牛肉汤制作技术。香料及熬汤技术。牛肉粉丝汤，牛肉面、牛杂汤。 (三十五)、杂粮煎饼培训：山东杂粮煎饼技术，包教包会，学会为止。

(三十六)、生煎包培训：苏式生煎包技术，面团制作。馅料拌制、火候掌握。电话：189 126 102 24