

冒菜专业技术开店培训一对一教学

产品名称	冒菜专业技术开店培训一对一教学
公司名称	成都宏蜀渝餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:宏蜀渝 型号:宏蜀渝
公司地址	成都市郫都区犀浦镇犀池六街二号
联系电话	028-86646733 18030844181

产品详情

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~

咨询人：桂老师

QQ:389.225.703

电话:18030844181

宏蜀渝(成都)小吃培训，成立于2010年，是一家食品研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁，以倡导"传统与时尚，美味与健康"的饮食新文化为己任，秉承"诚信、创新、专业、务实"的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。

成都冒菜是四川的特色，冒菜底料用香料炒制出来的底料加各种调料配出的汤汁烫熟的菜;把各种荤素菜用一个竹勺装好，荤素分开，因为每一份下汤锅烫的时间不一样，在锅里煮熟放到碗里，碗底加各种香料配好，顺便再倒入提前熬制的高汤，菜面上再撒上葱花芽菜，芝麻或者黄豆，一份正宗的成都冒菜成品了，简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。冒菜底料也分多种，随着冒菜发展延续至今冒菜大致分三种底料，清油底料，牛油底料，混合油底料。底料香料讲究油色鲜红发亮。香气扑鼻，冒菜碗底调味也是非常关键的步骤，各种秘制调料比例要搭配均匀。冒出来菜品才香，一般一家冒菜经营成本利润能够达到百分之七十以上。宏蜀渝冒菜培训加盟欢迎您上门考察品尝味道。

成都宏蜀渝小吃培训：一次性收费，不收任何费用，免加盟费，传授核心配方毫无保留，实践操作为主，百分百学到核心技术，确保让您真正学到真正技术开店创业。欢迎您实地参观，免费品尝味道，满意后再报名！

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~

咨询人：桂老师

QQ:389.225.703

电话:18030844181

地址：成都市金牛区交大路交桂巷8号

(金牛区交大路凯德广场对面)