

内蒙古特色小吃培训特色干锅技术培训

产品名称	内蒙古特色小吃培训特色干锅技术培训
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

产品详情

特色干锅

一 工艺亮点：

- 1.一锅两吃，先干吃，后加高汤涮菜，是盛夏流行的绝对美食。
- 2.秉承原汁原味、鲜香、醇厚、沁人心脾，食之令人唇颊生香，回味悠长，具有开胃健脾、养气和血、养生健体之功效，更能清热去火、生津滋心，故而久食不厌。
- 3.秘制底料配方，采用几十种中药、调料配制而成，麻辣鲜香俱有，强烈的勾人味觉，闻香则止步。
- 4.科学量化、标准教学，“傻瓜式”操作。

二 技术培训流程：

课程目录：干锅香辣虾、干锅香辣蟹、干锅香辣虾蟹、干锅香辣牛蛙、干锅香辣鸡、干锅香辣鸭、干锅香辣鱼、干锅香辣排骨、干锅香辣肥肠、干锅迷踪虾、干锅迷踪蟹、干锅香辣小龙虾、干锅土豆片、干锅花菜等

三 课程安排：

A.传授食材的选择技巧以及初加工方法（可随采购部工作人员去菜市场现场调研、考察） B.传授秘制酱料的熬制方法。 C.传授食材的腌制技巧。 D.传授秘制红油配方。 E.

传授各种菜品烹饪时的技巧。

四 培训时间：

不限制学习时间，学会为止，随到随学，当天安排课程，老师全程指导，一般4-5天左右，视个人情况而定；节假日照常授课。培训承诺：签定“技术转让”“包教包会”“配方全部传授”合同。

五 培训费用：

2000元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年以上技术升级费等，中途不收任何费用。