

石锅鱼价格学习培训，专业正宗的石锅鱼培训班

产品名称	石锅鱼价格学习培训，专业正宗的石锅鱼培训班
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	1800.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

产品详情

石锅鱼价格学习培训，专业正宗的石锅鱼培训班，我们艺高石锅鱼培训都是按照标准的配方和比例来操作的，老师一对一手把手教学，学员亲自操作，包教包会，学会为止，广州哪里有石锅鱼学 哪里有正宗石锅鱼培训班，正宗重庆石锅鱼，广州学石锅鱼，湖南特色菜培训，年底报名，更多优惠等着你，广州石锅鱼培训哪里好？火锅培训去哪里学？小吃培训地方在哪里？

广州艺高咨询方式：

活动学两样送一样，详情随时拨打以下咨询电话。

报名电话：13416286576

报名负责人：艺高 - 小婷 欢迎电话了解，谢谢!

咨询微信：14778587585 qq：2133078575

可以随时电话咨询)

正宗餐饮石锅鱼自诞生之日起，就本着“以人为本、诚信为根，服务用心、顾客至上”的经营理念，结合本地人的口感特色，经过数年精心研制，由名厨亲自料理，奇香四溢，麻辣鲜香，风味独特。

正宗石锅鱼一经推出立即受到大众的欢迎，并迅速在全国饮食市场占据了重要地位，被誉为“天下第一锅”。

石锅鱼的石锅选用天然石材，整块打磨而成锅的形状，两侧有耳，比脸盆还要大，浑圆厚实，足足有20斤重。每一张饭桌中间特意设置一个空槽，用来放置石锅，石锅鱼就用空槽里的煤气灶加热。上菜前，石锅须在火上烧热，这个时间可以几十分钟到几个小时。然后再放入饭桌的煤气灶上，石锅的好处，在于是用天然含有对人体有益的有机矿石雕刻而成，经过煮制。会产生对人体有益的钙，锌，等矿物质。

1、广州石锅鱼培训就选广州艺高小吃培训中心。专业的名师一对一培训让您创业致富无忧！！

料费。2、“石锅鱼”也叫“金福鱼”，是湘菜中的一道名菜。3、艺高本着“以人为本、诚信为根，服务用心、顾客至上”的经营理念，技术毫无保留，包教包会，签订合同4、配方上乘而不贵，更以回味悠长，越吃越想吃而妙不可言5、口味独特”6、价格合理7、投资小，见效快。

广州艺高石锅鱼丝汤学费180

0，包教包会，技术不实退还全部学费；全实践教学；随到随学，不限时间学会为止

广州艺高石锅鱼培训内容：

- 1.石锅鱼的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方及煨制。
- 3.学习制作石锅鱼秘制红油。

4.学习制作石锅鱼秘制酱料。

5.学习杀鱼、切鱼片、腌制鱼片。

6.学习烹煮鱼片、汤料、调味等。

7.学习石锅鱼整套流程。

8.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的石锅鱼。

9.反复实践操作,熟练操作流程。

艺高石锅鱼培训中心的优势 培训优势: 支持力度大：倾我所有，尽我所能，努力实现双赢；

信誉保证：签订合同、保障学习效果； 风险最低：

正宗技术培训、全面开店指导，拥有“少、小、低、精”的投资优势；

技术优势强：多年潜心总结和研究，技术精华，长期跟踪服务； 信誉度高：

坚决反对“假、大、空”作风，说话做事讲实在； 基础可靠：

推崇“先做人后做事，通过成就别人来成就自己”的为人之道；

学员可随到随学。如果有技术创新改良的，学员均可免费学习，为所有学员提供终身技术服务指导。