

实操培训快餐小炒技术，师傅专业指导快餐小炒做法

产品名称	实操培训快餐小炒技术，师傅专业指导快餐小炒做法
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	2800.00/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

实操培训专业快餐小炒技术，师傅专业指导快餐小炒做法，学习快餐小炒技术培训，广州哪里有制作快餐小炒做法，正宗快餐小炒配方技术培训，最好的美食快餐小炒培训机构，想学快餐小炒来艺高培训。

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)

怎么做好快餐店？快餐店无论在什么地方都普遍存在，无论是在长江之滨，还是漠河之北都有着快餐店的存在，而在那些商业发达的地区，快餐店更是多得数不清，特别是在学校、工厂、商业街，快餐行业更是快速发展。炒菜谁不会，家常炒菜和快餐炒菜是完全不一样的，快餐小炒要的就是快速地把菜炒出

来，美味，营养，健康是现代快餐的美味要求。快餐店的炒菜要讲究快速，美观美味，健康，营养，来快餐店的人大多都是一些上班族和一些匆忙赶时间的人群，他们要的是在最短的时间内解决掉一顿饭，没有多余的时间去等待，吃快餐对于他们来说只是图个快速方便，换句话说就是要等不如回家等老婆等老妈做一顿美味套餐，营养又健康，符合自己心意。广州艺高快餐培训针对的就是快餐行业，快餐投资者，能让他们更快速地炒出美味的菜色，符合现代人快速美食的追求。

学快餐小炒培训哪里有，快餐小炒培训哪里好，艺高快餐小炒培训学校以“传承中华美食文化发扬中华特色餐饮”为企业文化，以味道求生存，以信誉促发展，培养更多餐饮美食爱好者。在传播中华美食文化同时使更多人通过经营特色餐饮成功创业，实现自己心中理想。

艺高快餐小炒培训内容：

- 1、首先练习基本功抛锅；
- 2、接着练习切菜、配菜等；
- 3、开始上灶台炒菜；
- 4、菜品种类包括：

A：厨师全能班：学费2800元（30个菜培训），糖醋排骨 鱼香肉丝 水煮鱼 干锅鸡杂 宫爆鸡丁 回锅肉 农家小炒肉 酸辣土豆丝 干锅鸡 西红柿炒鸡蛋 青椒炒肉丝 鱼香茄子 姜葱爆鲜鱿 熘肥肠 土豆焖鸡 干锅田鸡 手撕包菜 香辣炒田螺 蒜蓉西兰花 麻婆豆腐 红烧肉 回锅肉 可乐鸡翅 蒜烧排骨 麻婆豆腐 椒盐排骨 客家小炒 板栗烧鸡 干锅茶树菇 荷兰豆炒腊肉 尖椒炒鸡杂 鱼头豆腐汤 清蒸鱼 日本豆腐煲 韭黄炒蛋 芹菜炒腊肉 蒸水蛋 红烧茄子 虎皮尖椒 辣子鸡丁 茄子煲 肉炒蒜苔 萝卜干煎蛋 蒜蓉青菜 爆炒花甲 酸菜爆炒猪肚 青椒炒鸡蛋 凉瓜炒肉片 老干妈牛肉片 香菇滑鸡 香干炒腊肉

广州艺高餐饮培训中心，长期提供各类餐饮技术开发和培训，技术精湛，态度认真负责，多年来已经培训出来几千名全国各地的学员，大都成功创业，“艺高餐饮”培训品牌也得到了大家的认可和信赖。如果想学习快餐小炒技术，随时可以到多味滋来考察学习，这个技术项目的学习内容包括几十道深受大众喜爱的菜，学好了后，足够开一家像样的小餐馆了。学习期间，师傅耐心教导，学员亲手操作，一个菜一个菜的做出来，大家品尝，合格才行，包教包会，学会为止。