

想学炖品做法，炖品全套技术培训多少钱？

产品名称	想学炖品做法，炖品全套技术培训多少钱？
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

想学炖品做法，炖品全套技术培训多少钱？ 广东哪里有正宗炖品技术培训
学做炖品做法技术，广州炖品的技术培训，培训炖品制作，学习炖品培训，炖品
培训多少钱？学习炖品做法到艺高一对一培训包教包会。

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)

炖品是最好的滋补营养美食，炖品已经成为融美食及养生于一体的饮食广化，现今的炖品不仅讲究汤汁鲜美醇和，汤料细腻酥嫩，香味纯正怡人，更有食疗相辅，健体美身，润颜美容

之功效，日益倍受人们的喜爱。炖煮的方法有两种，一种是隔水炖煮，一种是与水一起炖煮。因为炖品不仅能保持食物的原味，而且营养大都融在汤水里，不会丢失。同时也是岭南饮食文化的一大特色。

一、炖品的特色：

科学搭配，营养均衡，以水火相济达到食补并举，食医相助，重在养生，采用文火炖熬制而成，风味独特，色、香、味俱全，此乃汤之上品。

学习费用：1800元，包括广东老火靓汤，广东炖品炖汤，包教包会，核心配方毫无保留，我们一次性收费，随到随学，现场教学，自己动手操作，老师在旁边指导，一对一的讲解，包教包会，让你学会学好学满意，您开业我们老师指导，免费技术咨询升级，终身免费技术支持服务。

采用文火炖熬制而成，风味独特，色、香、味俱全，此乃汤之上品。 二、培训内容：

- 1、食材和炖料的选购
- 2、各种食材的预处理
- 3、食材加工刀法与技术
- 4、食材的腌制配方，与炖料的搭配使用方法
- 5、炖煮的设备选购与使用
- 6、炖煮的火候控制
- 7、操作过程中的注意事项

炖品老火汤培训

凉瓜炖排骨，无花果炖瘦肉，鸡骨草炖龙骨，陈皮罗汉果炖瘦肉，杏圆炖水鱼，磁柱炖白菜，猪尾炖花生汤，杜仲猪腰汤，党参白芷炖鸡，巴戟淮杞乳鸽，猪心当归肠，塘虱补肾汤，川贝雪梨猪肺汽，黄芪茯苓猪骨汤，西洋菜化痰清热汤，等广东老火汤、炖汤。

正宗炖品培训，广州哪里有炖品学习，炖品培训。广州艺高餐饮专业炖品做法培训中心，学正宗美味又养生的炖品做法就到广州艺高餐饮炖品技术培训中心，随到随学，包教包会！所谓养生炖品，顾名思义就是具有食疗、养生效果的炖品。养生炖品属于中医食疗中最经常用到的方法，简单而且非常有效。用通俗的话说，养生炖品就是根据传统中医原理，使用食材搭配、药食同源等方法，用某种、几种食材加工制作出来的一种有营养的汤。从功效上说，养生炖品适合调养体质，养生保健。

采用文火炖熬制而成，风味独特，色、香、味俱全，此乃汤之上品

艺高餐饮专业养生炖品培训中心，专业的炖品培训师手把手式的现场教学，反复的实践操作，美味养生的炖品技术配方，专业的炖品培训教学，一对一无保留传授，直到您完全学会为止。我们还提供24小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题我们都提供免费解决方案，让您安心、放心。