

烤鱼培训、学烤鱼到重庆瀚客烤鱼培训学校

产品名称	烤鱼培训、学烤鱼到重庆瀚客烤鱼培训学校
公司名称	重庆瀚客企业管理顾问有限公司
价格	2800.00/人
规格参数	品牌:重庆瀚客
公司地址	江北区建新东路239号8-3、8-4、8-5、8-6
联系电话	63535772 13500356272

产品详情

重庆烤鱼培训、纸包鱼培训只要2800了!!!

重庆瀚客(百家汇)烤鱼、纸包鱼,香味浓郁,汤色红亮,辣而不燥,外皮香脆,肉质鲜嫩,还具有独特的焦香味和浓郁的料香味,回味无穷,

百吃不厌!整个烹制无任何**添加剂**;烤制过程精细,全套培训只要2800了:

一:培训学习品种:麻辣味烤鱼、香辣味烤鱼、豆豉味烤鱼、泡椒味烤鱼、鱼香味烤鱼、酸菜味烤鱼、蒜香味烤鱼、双椒味烤鱼等任选四味型学习 二:培训内容: 1、鱼的品种选购 2、鱼的宰杀技巧和刀工练习 3、烤鱼腌料的配制 4、烤鱼特制酱料的熬制 5、**原材料**的优劣鉴别 6、材料的预处理 7、烤鱼红油的熬制 8、汤料的熬制 9、各种口味烤鱼的调配加工制作 10、鱼装盘和配菜的搭配,摆放 11、开店流程讲解,包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

三:培训方式: 由瀚客餐饮培训大师**一对一**、手把手传授,培训学员实践操作:

1.学员备调料、原料、**辅料**,老师旁边检查指导。

2.学员操作所有流程,制作出各式成品,老师旁边检查指导。

3.学员自我思索,做好流程笔记,老师引导,熟透操作流程。

四:培训收费:

烤鱼、纸包鱼培训:2800元(选择单项培训、味型任选四种)

烤鱼、纸包鱼培训:3800元(全套两项培训、味型任选6种)

五:公司承诺: 传授核心配方及技术

,培训收费为一次性收费,培训中途不收取任何其他费用,学员培训时间不限,学会为止!

详情登陆:<http://www.hkk100.com/>

咨询电话:023-63037492 189 9602 1053

公司地址;重庆市江北区建新东路71号新时代大厦8楼6号(融景城车站附近)

瀚客更多精品培训项目

1.重庆解放碑大型火锅城实体店火锅培训5800元

2.2014重庆小面50强实体店小面培训3800元

- 3.大型特色卤菜实体店培训3800元
- 4.万州烤鱼、巫山烤鱼、诸葛烤鱼、纸包烤鱼培训2800元
- 5.特色干锅、香辣干锅、黔江鸡杂培训3800元
- 6.传统烧烤、海鲜烧烤、韩国纸上烧烤培训2800元
- 7.江湖菜、大排档系列培训4800元
- 8.手撕烤鸭、啤酒烤鸭、果木炭烤鸭培训2800元
- 9.酸辣粉培训2800元，
- 10.特色汤锅培训、养生藕王汤3800元
- 11.柴火鸡、梁山鸡、板栗鸡、肚子鸡、鱿鱼鸡技术培训2200元
- 12.美蛙鱼头、酸菜鱼、靓汤鱼、藤椒鱼、水煮鱼培训1800元
- 13.瀚客重庆火锅米线培训-----4800元八种口味、样样精品！
- 14.重庆串串香、麻辣烫、冒菜培训2800元
- 15.乐山钵钵鸡、冷串串培训1500元
- 16.特色羊肉粉培训2800元

- 17.耙牛肉、羊蝎子培训3800元