

## 特色砂锅系列学习培训

产品名称	特色砂锅系列学习培训
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

砂锅本身就是颇具民族特色的艺术品，充分体现了中国菜肴讲究色、香、味、形、器的文化内涵；砂锅菜集炊具与餐具为一体，菜肉相杂，以炖、煮为主，热烫、鲜嫩、味美，集多种营养于一锅，是一种不可多得的烹调方式。用砂锅烹制出的菜软烂不腻，蘸调兑的佐料更浓香适口.佳肴汇精心研制调配而成的特色“砂锅”系列，原汁原味，风味独特，醇香鲜美，滋补养生，老少皆宜，深得食客的青睐。也因为在传统的基础上不断研发创新，同时得到了社会投资者的广泛认可。项目具有本低利丰、回收快的优势，平均投资成本在0.1-1万元，平均净利45%-55%，让投资者一开业就能实现顾客盈门，可在短期内（一般1-3个月）收回全部投资。

徐善贤：湖北襄阳人从事粉面行业21年。2008-2010在襄阳赛家金多名店出品店长一职2011年在佳肴汇教授襄阳牛肉面、秘制牛肉面、原味汤粉、新农牛肉面、桂林米粉、酸辣粉等，主管学校粉面技术培训和产品研发；家族世代经营粉面生意已经有几十年历史，客源稳定、生意火爆。拥有独家工艺，采用上等精面，优质牛肉，骨汤精华，配以独特配料，运用秘制纯味中草药，汤味香浓，飘香数米，让人闻香止步，让顾客在吃粉面过程中畅快淋漓，吃完后神清气爽。

陈继远：高级烹调师，行业经验20年，曾任北京红辣椒饭店、重庆三峡豪华游轮“玉祥号”厨师长。2008年1月加入武汉蔡林记任技术研发、技术指导团队，并参与三镇民生甜食馆、起乐蛋糕的创店策划和饮食技术指导，陈大师在早点、生烫牛肉面、财鱼面、鳝鱼面、重庆小面等方面取得了得天独厚的造诣，现任佳肴汇高级技术培训师、新品研发师、营养师等要职。全心全意的为创业学员们保驾护航。

特色砂锅米线：砂锅三鲜米线 砂锅火腿米线 砂锅肥牛米线 砂锅牛肉米线 砂锅肉丝米线 砂锅肥肠米线 砂锅排骨米线 砂锅鱼片米线 砂锅鱼丸米线 砂锅蟹棒米线 砂锅金针菇米线 砂锅蘑菇米线，

特色砂锅粉面：砂锅牛肉粉/面 砂锅牛腩粉/面 砂锅牛杂粉/面 砂锅肥肠粉/面 砂锅排骨粉/面 砂锅猪脚粉/面 砂锅三鲜粉/面 砂锅肥牛粉/面 砂锅基围虾粉/面 砂锅蟹棒粉/面；

特色砂锅粥：皮蛋瘦肉粥 猪肝瘦肉粥 皮蛋财鱼粥 虾粥 蟹粥 黄鳝粥 排骨粥 蚝仔粥 水鸭粥 笨鸡粥 乌鸡粥 砂锅排毒蔬菜粥 砂锅养生八宝粥；

特色砂锅菜：清炖蟹粉狮子头 砂锅海带杂烩 大头菜炖敲肉 苕粉烩白肉 芋头酥肉砂锅 酸菜白肉砂锅 砂锅东坡肉 砂锅金银蹄 花生猪蹄煲 酸菜香辣肘 酱肉娃娃菜 砂锅双花 干豇豆炖蹄 香芋猪蹄煲 板栗烧蹄筋 砂锅蕨粉猪尾 砂锅腊肉 砂锅腊猪手 咸肉猪肚砂锅 盐肉烧春笋 猪肚鸡腿菇砂锅 酸菜筒子骨 砂锅糟椒萝卜肉丸 泡萝卜烧猪杂 砂锅侗家香猪 砂锅煲腊味 美味排骨砂锅 雪豆腐烧肥肠 砂锅肚肺 三鲜砂锅粉丝煲 砂锅羊肉 滋补羊肉砂锅 大汉羊肉砂锅 当归炖羊肉 腐竹羊肉砂锅 私家砂锅焖牛腩 砂锅香辣牛背筋 砂锅双冬牛尾 砂锅土豆烧牛尾 山药牛肉砂锅 芋头牛脊髓煲；

培训课程：

砂锅的选用及处理, 香辛料配方技术；

鲜汤的制作, 调配老汤技术；

鸡、鱼、排骨等各类原材料腌制及处理；

香辣酱、麻辣酱的调制；

各种菜的搭配方法技巧；

砂锅粉烹调技术；

砂锅米线烹调技术；

砂锅面烹调技术；

培训学费：特色砂锅米线学费1580元；特色砂锅粉面学费1980元；特色砂锅粥1980元；特色砂锅菜学费4980元（任选十道2800元）。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间；中途不收任何费用。

免学习资料费（配方资料，厨具物料调料资料清单，笔记本、笔等）。

学习期间生活用品（独立储物柜，水杯，围裙，碗筷等）。

免费三年技术升级。

提供食宿：早餐自理，包中餐；每间宿舍都有空调，wifi,独立洗漱间，卫生间等，单人单床（免费床单被褥）；保洁阿姨定期清洁卫生。

培训时间：老师一对一授课，包教包会,学会为止。单项学习一般5-8天左右，根据个人情况而定，直到完全掌握以上技术为止。