

馄饨饺子培训

产品名称	馄饨饺子培训
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
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

项目背景：

三鲜馄饨属于江南地区汉族名小吃，制作的主要原料是猪肉馅和虾仁、鸡蛋，故名三鲜。食时兑以鸡汤，口味极佳。工艺是拌，制作简单。历史记载古人有冬至吃馄饨去“混沌”之气的习俗。

名师简介：

汪宝：国家一级面点师，从业12年，曾先后在湖北地质大学、东方大酒店、武汉机关食堂、武汉林业局中餐厅均任白案兼技术顾问；他曾赴广东、上海等地学习、培训；精通面点、大案、小案等技术；尤其是在包子、粉面类、酱香饼、汉味早点，广式茶点、广式肠粉集百家之长，改进创新，手艺精巧，巧夺天工；口感更是独特，令人回味无穷形成自己独特的产品风格，深受广大学员喜爱。

阮选明：中华餐饮界知名厨师，明星金厨，国家餐饮高级技师，曾获得中华优秀厨师，中国金牌厨师等荣誉称号，曾在丽晶大酒店、东方美食城中餐部行政总厨，曾得到史正良大师的精心指点，精通粤菜、湘菜、面点、烹饪和制作，曾在第二节全球华人餐饮名人论坛上获得华人餐饮名厨荣誉称号，现阮大师主要负责佳肴汇公司中式面点产品的研发和培训，为人热情、教学认真，受到了学员的好评和拥护。

培训详情：

培训内容：馄饨系列千里香馄饨 三鲜馄饨 海鲜馄饨 虾仁馄饨 香菇肉馄饨 韭菜肉馄饨 芹菜肉馄饨 白菜肉馄饨 青菜肉馄饨 玉米肉馄饨 荠菜肉馄饨 大葱肉馄饨 各种馅料口味馄饨。

东北饺子馆饺子系列：猪肉白菜饺子 猪肉韭菜饺子 韭菜鸡蛋饺子 香菇猪肉饺子 牛肉大葱
酸菜猪肉饺子 韭菜鲜肉饺子 芹菜鲜肉饺子 地三鲜饺子 香菇虾仁饺子 牛肉香菜饺子。

东北饺子馆凉菜系列：酱蹄花 酱骨架 凉拌土豆丝 东北大拉皮 香菜拌牛肉
红油猪耳 凉拌皮蛋等。

培训费用：馄饨系列学费1680元，东北饺子系列学费1500元，凉菜学费800元，全学3200元含技术转让费、材料费、资料费，三年技术升级费等，学习中途不收任何费用，培训期间提供食宿。

培训时间：老师一对一授课，不限学习时间，学会为止，包教包会。学3-5天左右，根据个人掌握情况而定。

培训课程馄饨课程

- 1.传授馄饨面粉的识别。
- 2.传授馄饨和面、醒面、擀皮、包馅的方法以及技巧。
- 3.传授馄饨各种馅料的配方。
- 4.传授煮馄饨的火候掌握。
- 5.传授底汤的处理方法与技巧实操。
- 6.传授各种口味汤底的调制方法。
- 7.传授馄饨酱料的调制。

东北饺子课程：

- 1.传授和面、醒面、擀皮、包馅的方法以及技巧
- 2.传授各种饺子馅料调制、饺子皮的比例方法。
- 3.传授各种饺子花式包法、饺子蘸料的调制方法。

4. 传授酱猪脚、酱骨架具体制作流程。

5. 传授凉拌菜的具体制作流程。

培训承诺：100%传授正宗配方；100%实践操作；100%支持免费技术升级；100%中途不收费；100%包教会。签定合法“技术转让、包教包会、配方全部传授”合同。

温馨提示：即将创业的朋友们！佳肴汇知道您的钱来之不易，所以佳肴汇会凭专业、专注、负责的态度教学，让您花的每一分钱都有价值！绝不让走弯路！教一位学员，交一位朋友，因为您的成功，就是我们最大的成功！我们将一站式服务到底，伴随您成功创业！