

留一手烤鱼培训

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 留一手烤鱼培训 |
| 公司名称 | 贵州大盛餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1.00/个 |
| 规格参数 | 价格:电议或面议 电话:0851-84828020 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号 |
| 公司地址 | 贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号 |
| 联系电话 | 0851—84828020 17784995660 |

产品详情

留一手烤鱼培训-【贵州大盛餐饮培训】

贵州大盛餐饮培训学校秘制烤鱼培训内容：

- 1.碳烤炉的认识与使用；
- 2.鱼的挑选与剖腹技术；
- 3.腌鱼：腌制液的配方和腌制技巧
- ； 4.烤鱼：烤鱼撒料的配方和烤制技巧；
- 5.不同口味汤料的炒制配方与方法（香辣味，麻辣味，泡椒味，豆花味）；
- 6.配菜的选择与加工处理；
- 7.烤鱼店常用设备及调料采购信息；

8.开店指导：店铺选址、装修、招牌菜单设计等；

9.店铺经营与管理技巧。

贵州大盛餐饮培训学校秘制烤鱼培训过程：

全过程学员跟着老师一步步亲手操作完成，老师手把手教学。操作过程中老师会对您制作过程中不正确的地方进行纠正，最后在您全部熟练了以后独立操作，从原材料开始一步步做出来。直至最后做出的口味和老师所制作的基本相同既可（品尝后满意为止）

贵州大盛餐饮培训学校秘制烤鱼培训时间：随到随学，不限制培训时间！一般3-7天左右，因人而异，学会为止！

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851-84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410 微信：dscypx