

肉丸的做法,手工肉丸做法,专业肉丸技术培训

产品名称	肉丸的做法,手工肉丸做法,专业肉丸技术培训
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	148.00/个
规格参数	培训内容:肉丸 培训方式:一对一 培训效果:包教会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

肉丸的做法,手工肉丸做法,专业肉丸技术培训,肉丸,就是有肉的丸子,那么,肉丸的做法是怎么样的?通常肉丸是由薄皮包裹肉质馅料通过蒸煮烹制而成,通过薄皮包裹,更好锁住肉质营养和美味,让肉质更加鲜嫩可口。肉丸在全国各地均有,而且做法不一。不同的食物原料搭配做出来的肉丸具有不同的营养。

广品餐饮正宗客家肉丸培训教学内容:

- 1、教学员选购制作客家肉丸原材料;
- 2、教学员如何辨别好坏肉丸原材料
- 3、教学员如何处理原材料;
- 4、教学员如何搅肉;
- 5、教学员如何做传统手打肉丸;
- 6、教学员如何做机制肉丸;

广州广品餐饮专业肉丸培训合作方式:

猪肉丸班培训费用元,包教会,学期4-5天!

肉丸全能班(猪肉丸、肉饼、肉卷、牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、香菇丸)培训费用3800元,包教会!学员学习期间包食宿!

单独鱼腐培训费用：1800元

肉丸全能班（猪肉丸、肉饼、肉卷、牛肉丸、牛筋丸、鱼丸、香菇丸）+鱼腐培训费用：4500元

广品餐饮肉丸培训从项目最初的2003年便开启，至今已走过了十多年年，时间证明，我们的客家肉丸技术不容小看的。广品餐饮的客家肉丸，口感爽脆弹牙，味道鲜美绵软，不含硼砂、明胶等添加剂，属于天然的食品，从食品安全上把关、肉丸培训到处都有，但是要学安全传统的天然食品，学让人吃得放心的肉丸就到广品餐饮培训，广品餐饮可以给您承诺，从传统猪肉丸、牛肉丸培训，拓展到食材的广泛取材，让您制作的肉丸香脆爽口，独树一帜，迅速成为市场焦点，顾客争相选择的肉丸！