

猪肉丸做法学习,肉丸技术培训

产品名称	猪肉丸做法学习,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	1480.00/个
规格参数	培训内容:肉丸 培训方式:一对一 培训效果:包教包会
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

猪肉丸做法学习,肉丸技术培训,肉丸的传统做法,主要材料是肉(猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉),肉的肥瘦比例依据不同风味而调整,一般来说“肥三瘦七”。配料方面,主要是鸡蛋、淀粉、葱、姜、香油、味精、盐及其他各种风味调料。其中,鸡蛋的作用是调节控制肉丸的水分,尤其是在瘦肉较多的肉丸中可以提高肉丸的柔软度和口感,淀粉的作用主要是提高肉丸的保水性、改善肉丸口感,使肉丸不会太硬,并有理想的咀嚼感。

本公司的正宗肉丸制作特点: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,广餐饮从食品安全上把关。肉丸培训机构到处都有,但是要真正学到正宗安全传统的天然绿色食品,广品餐饮培训中心可以给您承诺!

广州广品餐饮专业肉丸培训合作方式:

单学猪肉丸班培训费用1480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

肉丸是著名的广东美食之一,口感香脆爽口,越嚼越香。品牌创造价值,卓越品质,细节决定成败,执行决定战略,广州广品餐饮专业肉丸培训,香脆爽口的肉丸培训,正宗专业的肉丸培训,广州首家肉丸培训机构,雄厚的肉丸培训师力量,全程以实际操作为主,为让学员易学易掌握,我培训中心实行一对一的手把手教学,包教包会,学会为止!要想学到正宗的肉丸做法及技术配方就要到广品餐饮肉丸培训中心!

