

# 无锡新区博奥厨师大排档炒菜培训学校

产品名称	无锡新区博奥厨师大排档炒菜培训学校
公司名称	无锡博奥技能教育咨询有限公司
价格	1500.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省无锡坊前新东方商业街19号205-206
联系电话	86-051088234199 13093010243

## 产品详情

无锡博奥职业技术培训学校---无锡新区博奥厨师大排档炒菜培训学校

无锡博奥厨师大排档培训学校学习内容：主要学习原料加工技术、刀功、勺功、挂糊上浆和勾芡的应用。具体学习炒、熘、烩、爆、焖、炖、熬、煮、凉拌菜肴、大众家常菜、市场流行菜，特色菜，兼学少量面点小吃的制作过程。教授产品制作成本核算，店面设计，营销策划。学员亲手操作、学会为止。

无锡博奥厨师培训学校大排档学习菜品：

肉沫茄子、家常豆腐、鱼香肉丝、回锅肉、香菇滑鸡、农家小炒肉、辣子鸡、红烧排骨、红烧鱼、泡椒鸡杂、农家小炒、干锅平包菜、宫保鸡丁、香菜炒千张、皮蛋豆腐、酸菜鱼、麻辣豆腐、红烧狮子头、地三鲜、蒜苗炒腊肉、米粉肉、农家猪手、水煮肉片、酸辣土豆丝、蒜泥白肉、口水鸡。（菜肴种类丰富，可以任意挑选）

大排档在中国大中小城市皆可见，与当地的繁荣发达或者贫穷落后全无关系。有中国人的地方，自然就有大排档。所谓大排档，多半是聚成堆的小吃摊，一溜排开去。每一个摊点在最显眼的地方竖着火光熊熊的锅灶，旁边的长条桌上，调料，菜肴，一次性碗筷依次摆放，餐桌在搭起的简易塑料棚里，朝向大街，点菜、吃饭一目了然。菜肴通常都淳朴，味道厚重；也不讲究刀功，块大肉多，装菜也不讲究，素来以健康饮食为本，越来越受到人们的喜爱。

地址：无锡博奥烹饪美食技术培训---无锡初级厨师培训---中级厨师证培训---高级厨师证培训---厨师技师证培训--高级技师厨师证--无锡博奥小吃培训---无锡博奥美食技术培训----无锡新区坊前新东方商业街二楼19号205-208

联系人：姚老师：15190250905 13093010243

电话：0510-88234199

地址：无锡市新区坊前新东方商业街19号-2楼205-206-207-208

联系人：王老师

公交车：19、21、41、65、76、160、45、777路到坊育路下车（新区坊前交通行政管理和国土资源所往前200米即到）。