

猪肉卷制作配方,猪肉卷培训,学做猪肉卷

产品名称	猪肉卷制作配方,猪肉卷培训,学做猪肉卷
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:猪肉卷 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

猪肉卷制作配方,猪肉卷培训,学做猪肉卷，林经理 134-2886-6233，潮州肉卷之所以拥有独特的弹牙口感，完全得益于猪肉的选取和精心的制作过程。如果你不不懂得选肉，那怕再好的制作工艺也无济于事，同样道理，如果制作工艺不好，再好的猪肉也不能制作出口感弹牙的肉卷。曾经有某些人为了省学费，偷偷看别人制作过一次，也拿到了正确的配方，结果回去做就做不出细腻弹牙的肉卷，吃起来粗粗的、粉粉的，根本原因就在制作工艺上没有把握好，特别是大肉酱的细节没掌握好！

广州广品潮汕肉卷培训优势：

1. 最具实力的小吃培训机构，在广东我们已经拥有3家分校；
2. 在广东学做小吃有70%以上的人选择了我们广品；
3. 15年专注小吃餐饮培训，因为专注、所以我们更专业；
4. 拥有中国烹饪大师、为核心的超强师资团队；
5. 拥有小吃培训行业第一支研发团队；
6. 已开发200多个小吃项目，市面上有的我们有，相信总有一项会适合你的；
7. 我们只教正宗的，不正宗的我们不教；

广州广品餐饮专业肉丸培训合作方式：

1. 潮汕肉卷班培训费用：1480元，包教会，学期:2-3天！

2.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！

3.单独鱼腐培训费用：1800元

4.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

广东传统潮汕肉卷做法,猪肉卷怎么做，广品肉卷培训，实操为主，配合理论课增加肉卷制作经验，譬如肉卷的弹性口感、肉卷的色泽，每个学员都是实操实战的，没有太多的理论，主要理论是原材料的选择、肉卷的口感和色泽，如何做传统客家肉卷等等。