冒菜培训费用冒菜开店配方冷串串重庆冒菜培训

产品名称	冒菜培训费用冒菜开店配方冷串串重庆冒菜培训
公司名称	重庆味必特餐饮餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	重庆市南岸区江南大道24好金信大厦26楼
联系电话	18584710826

产品详情

开冒菜店 冒菜开店配方 学冒菜技术多少钱 味必特报名学习 2人包教会 免费吃住 正宗冒菜技术
冷串串培训 90%动手实操 味必特专业传授：冒菜底料 冒菜汤料 冒菜碗底调料的制作技术 常见的冒菜
食材有：毛肚、黄喉、鸭肠、木耳、鸭血、魔芋、火锅粉、凉粉、藕片、青笋、花菜、蘑菇、海白菜等
十余种。 一 冒菜制作的每个重要环节： 1、辛香料前期处理
（原材料入锅炒制工艺） 2、冒菜汤料制作工艺 （
一锅正宗的冒菜，底料的作用只能占其50%，30%的取决于冒菜的汤料） 3、冒菜碗料制作方法 （冒菜
以麻辣鲜香作为主味，可以根据不同地区、不同人群的喜好进行微调） 4、冒菜菜品的烫制技术方法
（荤菜 + 素菜） 二 味必特冒菜品种： 番茄味冒菜 酸菜味冒菜 正宗重庆冒菜味
麻辣、中辣、微辣、特辣味冒菜 三 味必特报名学习优势： 1、学员随到随学 1对1培训
味道可以先试吃，满意再学 2、签合同学习 一次性收费 中途没有其他费用
包教会为止 3、全程全部实操 不限制操作次数 不限制原材料 4、后期技术免费重学
有问题免费电话指导 配方单全部免费提供 地址：重庆市中心南坪星光时代广场 金信大厦2层楼
欢迎打电话咨询