

湖南正宗海鲜大咖培训-专业辣卤海鲜技术学习培训

产品名称	湖南正宗海鲜大咖培训-专业辣卤海鲜技术学习培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南正宗海鲜大咖培训-专业辣卤海鲜技术学习培训

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学/13135218825/微信电话同号

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃加盟 <http://www.ssxcm.com/>

湖南小吃培训：<http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

长沙湖南红星鹏飞【卤海鲜训练】流程：1、各种原材料的正确选购方式以及辨认技巧.2、各种海鲜的处理办法逐个教授.3、共同卤水制造办法教授（炒料·药包·熬卤水·配方）绝不保存.4、亲身辅导各种海鲜卤的时刻把握.5、制品后期寄存技巧以及运营理念口头教授（3年之内确保后期技能免费温习）长沙红星鹏飞美食训练校园 职业唯逐个人力资源劳作保障局公布的一所校园.长沙红星鹏飞“卤海鲜训练”种类：八爪鱼、基围虾、卤虾、卤大闸蟹、卤蚌壳、卤牡砺、香螺、花蟹、肉蟹、尤鱼、墨鱼、鲍鱼仔、等等海鲜类（做法味型：香辣·酱爆）长沙红星鹏飞训练卤海鲜费用；1800元，包括技能配方转让费、餐费、半途不收取任何费用；。包教包会。包括技能配方转让费、半途不收取任何费用！

红星鹏飞小龙虾全Tao技能训练内容：1.口味虾或蟹原材料的认识与选用；2.香辛料的效果及分类、选料及加工；3.各种调味酱制造技巧；4.鲜虾的腌制及处理办法；5.秘制红油的配方和制造技巧；6.具体的口味虾或蟹的做法讲解；

1：三年内免费的技能支持。学员在运营开店时，如遇到任何技能问题，都可随时联络长沙红星鹏飞学校，咱们帮您解决。2：技能毫无保存。红星鹏飞将知道的可信技能系统地交给每一位学员（确保学会，让你学有所成）。3：后期如果有比较严重的技能问题，例如：口味做的不好吃，都可以免费再来学习。4：训练期间，会教学员，今后如何在市面上购买到所需求的原料和厨具设备，以便利我们运营。