蒸菜培训-特色蒸菜技术培训-蒸菜培训班

产品名称	蒸菜培训-特色蒸菜技术培训-蒸菜培训班
公司名称	厦门食货君餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区枋湖北二路县后社379号宏瑞商务中心B栋二楼
联系电话	05925779550 18159881965

产品详情

.详.细.咨.询.：.1.8.1.5.9.8.8.1.9.6.5. 同wei xin

将加工好的生料或经过前期热处理的半成品摆盛于盘中，加调味品入蒸锅或蒸箱中，蒸制到需要的成熟度，期间要盖严笼盖，不可漏汽。足汽蒸通常选用新鲜的动植物原料，进行相应刀工处理，放饱和蒸汽中加热到成熟。足汽蒸的加热时间应根据原料的老嫩程度和成品的要求来控制，要求“ 嫩 ”，则时间应控制在8至15分钟；要求“ 烂 ”，则时间控制在1.5小时内。如果您想要开店创业可是不知道如何做出美味的蒸菜，并且您正在寻找培训蒸菜的培训机构，那么厦门食货君餐饮培训学校就是您最好的选择。

厦门食货君餐饮管理有限公司旗下食货君餐饮小吃培训学校，是一家集餐饮培训、餐饮咨询、餐饮业务策划与服务，为一体的综合性餐饮业服务公司，以真诚扶持创业为向导并以

提供优质的特色美食技能为目标的培训机构。以培养“汇集天下名吃，培养创业精英”为己任，秉承“专业、诚信、务实、创新”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。通过对学员一对一的实操技术培训和技术理论培训；成功的创业渠道指导；创业店铺开张后续服务，一体化的流程；力图让每位有梦想的学员最快最稳的创业成功。

食货君提醒您来电特惠：18159881965，包您有意想不到的收获！

食货君联系人：小雷老师-----联系QQ:2391506421

24小时财富热线:18159881965(随时恭候您的来电-可以加微信详情了解）

理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

培训内容:

1.蒸菜原材料，设备的选择，采购。

2.蒸菜皮冻的制作。

3.蒸菜馅料的制作。

4.蒸菜面皮的制作。

5.蒸菜包法、醒面技巧及火候的掌控。

如果你想要咨询更多美食项目都可以随时咨询我小雷老师哦~~~18159881965

如果你想学习了解正宗上百种美食技术请搜索食货君餐饮培训学校

如果你想要了解更多美食信息请登入http://www.shihuojun.com/