

# 长沙蟹肉煲培训学蟹肉煲的做法窍门

产品名称	长沙蟹肉煲培训学蟹肉煲的做法窍门
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

长沙蟹肉煲培训学蟹肉煲的做法窍门选上等活河蟹，搭配新鲜鲜虾、凤爪、娃娃菜、莴笋、土豆、年糕、玉米，利用宫廷秘制配方烹制而成。细嫩的蟹肉、酥软的牛蛙、可口的鲜虾、醉人的凤爪，再加上浓郁的汤汁，吃一口在嘴中，香一时在胃里，鲜一世在心里。由于营养丰富、老少皆宜，受人喜爱，故名发财煲，就像人们喜欢发财一样，都钟爱着美味煲。当活肉蟹邂逅鲜虾，在百年宫廷秘方的见证下，搭配凤爪、娃娃菜、莴笋、土豆、年糕、玉米，经恰到好处火候烹制而成的煲，融合了肉蟹的鲜香与鲜虾的纯粹，再加上凤爪与蔬菜的提味，使得色泽鲜亮、香气四溢、诱人食欲，吃一口在嘴里，酥香带辣，鲜美适口，可称人间美味。培训内容：蟹肉煲各式口味 实际操作内容 1、蟹肉煲的系统讲述； 2、蟹肉煲原料的选购； 3、蟹肉煲食材的预加工； 4、蟹肉煲加工的基本标准； 5、蟹肉煲加工的工艺步骤； 6、蟹肉煲经营定价原则； 7、系列调味品及原料的货源渠道； 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南长沙常德张家界湘西怀化邵阳永州郴州岳阳益阳娄底湘潭衡阳株洲广州贵阳四川黑龙江内蒙古安徽河北湖北武汉咸宁黄石鄂州黄冈孝感天门荆州荆门随州襄樊宜昌十堰恩施潜江仙桃神农架合肥广西江西浙江贵州南昌九江新余萍乡吉安赣州鹰潭上饶景德镇宜春等等，长沙红星鹏飞学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！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时代阳光大道西600号红星鹏飞学校想创业，找红星鹏飞教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！