

常德烤鱼培训，正宗烤鱼技术培训

产品名称	常德烤鱼培训，正宗烤鱼技术培训
公司名称	湖南起点餐饮管理有限公司
价格	1220.00/1
规格参数	湘源地:1 13667336696:1 长沙:1
公司地址	长沙市开福区四方坪街道三一大道366号二楼201号房
联系电话	13667336696

产品详情

常德烤鱼培训，正宗烤鱼技术培训

烤鱼

烤鱼培训内容：

- 1、诸葛烤鱼原材料与工具设备的认识；
- 2、烤鱼的腌制与处理方法；
- 3、烤鱼油与烤鱼汁的配方和制作技巧；
- 4、烤鱼秘制鲜香膏与五香油的制作方法；
- 5、烤鱼秘制红油的配方和制作技巧；
- 6、如何炒制底料；
- 7、详细的烤鱼做法讲解；
- 8、配菜的处理方法与摆盘技巧；

烤鱼口味种类

香辣味 豆豉味 泡椒味 麻辣味 鱼香味

培训课程安排

1. 鱼的选择与处理方法技巧实操。
2. 各种配菜的处理方法与技巧实操。
3. 香辣酱、麻辣酱、豆豉酱等酱料配制秘方与实操。
4. 鱼的烤制方法与实操，鱼的炖煮技术与实操。
5. 各种口味的烤鱼实操与练习。
6. 设备器具采购途径和要求。

培训课程安排

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。

示范讲解：

1. 专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
2. 老师实操中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

长沙湘源地美食培训机构

联系人：琴琴经理 手机微信：136.6733.6696

加此微信可以了解更多培训动态

培训地址：湖南> 长沙开福区四方坪街道三一大道366号（百花园路口公交站）

您好！我们教技术免加盟 费、学完就

可以独立开店!

有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术，看到本信息请与湘源地芹芹经理联系有优惠！

138.7580.3660

培训时间

1：自由安排学习时间，随到随学；

2：学习时间一般为三到四天左右；

3：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止

常德烤鱼培训，正宗烤鱼技术培训