

特色烧烤培训,开心花甲培训多少钱

产品名称	特色烧烤培训,开心花甲培训多少钱
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

特色烧烤培训,开心花技术甲培训；

又名花甲粉、锡纸花甲。近年在湖南省长沙的夜宵摊流行的风味小吃，源自夜宵街，现在已经风靡全城。具有香、辣、嫩等特点，柔嫩可口，香味逼人，口感丰满而醇厚、新鲜而细腻、绝佳的柔顺口感、余味清爽。

原料：花甲，适量的葱花、辣椒、姜片、蒜头,高汤和秘制奇香红油等等调料做法步骤：1．花甲洗净备用。2．锅内倒入适量的食油，开大火，锅热放入蒜头、辣椒、姜片煸炒。3．倒入花甲翻炒，加入适量的黄酒继续翻炒。4．待花甲全部打开速加入入葱花及味精翻炒拌匀即可。

火贝，其主营特色小吃锡纸花甲，又名“火贝开心花甲”，是创新型的传统美食品牌，其以创新+传统手法与配方烹制的锡纸花甲，营养佳，口感独特，味道鲜美，一上市迅速赢得了广大消费者的认可和赞誉。在2014年，火贝，结合市场需求与自身的发展前景，联手广州创翊咨询品牌管理公司，重新整合品牌有形与无形资产，以专业化、规范化开启招商加盟的经营模式，以推广健康、营养、美味的海鲜美食，倾力打造成为中国风味海鲜小吃第一品牌！

培训内容：

- 1、锡纸和粉丝的认识与挑选；
- 2、花甲的养护与“减沙”处理方法；

- 3、特色花甲汤底的配方与炒制技巧；
- 4、秘制“开心酱料”的制作及独特调配方法；
- 5、锡纸碗的制作和使用方法；
- 6、开心花甲的具体制作流程和全部核心技术；

开心花甲培训品种：

锡纸开心花甲

锡纸牛蛙

锡纸基围虾

锡纸香辣蟹

锡纸八爪鱼

培训口味

- 1、香辣味开心花甲
- 2、麻辣味开心花甲
- 3、酸辣味开心花甲
- 4、原味开心花甲
- 5、五香味开心花甲
- 6、孜然味开心花甲

等

学习过程：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校

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陈杰老师经理联系有优惠！