

# 沈阳小炒快餐培训 辽宁厨师培训学校

产品名称	沈阳小炒快餐培训 辽宁厨师培训学校
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	百勺味:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

## 产品详情

小炒快餐培训小炒的意思很概括，对于中国而言，做菜的程序可以简单的归纳为炒、蒸、煮、烧、煎、炸、焖，而炒则是制作菜肴里面\*常见也是\*普遍的做法，“炒”是烹饪的\*种形式，将食物经过加工或者采用适当的辅助措施，滑油后放在烧热的油锅里迅速翻炒，然后加入适当的调味料直至熟的烹饪技巧。小炒主要特点就快而热，由于饭菜都是实心烹制现成的，食客可以随到随吃，而且饭菜始终是热的，更加能符合食客们的习惯，表现在价格便宜，餐厅省去了大厨的工资和各种损耗，节省下来的费用让利于顾客，大大提高了市场竞争力。小炒已经成为现代城市生活的标志，为了适应广大工人及市民的生活需要，美味可口，经济实惠的快餐越来越多，小炒已经以其经济的价格、简便的操作、多样的选择占\*了市场，它反映了时代潮流中分秒必争的商业特性，未来，它将会继续流传下去。快餐店里辣小炒品种灵活多样，易经营，而且投资成本小，利润高，顾客广泛适合任何小本创业的人经营。特色小炒培训

\*：锅，炉，灶的认识和火候的认识和使用；

二：切，配，洗的方法及刀法；

三：烹饪手法及翻锅技术；

四：实战亲手练习各种菜品。

常见小炒品种有：红椒牛肉丝、啤酒烧鸭、五色炒玉米、炒空心菜、干煸四季豆、虎皮青椒、三丝蒜苗、番茄炒蛋、茭白炒蛋、韭菜煎蛋、麻辣肉末豆腐、洋葱炒蛋、红烧鱼块、红烧肉，红烧排骨、辣子鸡块、香干炒蒜苗、油淋生菜、肉沫茄子、红烧牛腩等数十个产品

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！