

株洲蒸菜培训学校，正宗蒸菜培训

产品名称	株洲蒸菜培训学校，正宗蒸菜培训
公司名称	湖南起点餐饮管理有限公司
价格	1200.00/1
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

株洲蒸菜培训学校，正宗蒸菜培训

浏阳蒸菜

(营养美味、方便快捷、干净卫生)

营养健康：蒸菜在蒸制过程中能最大限度地保持食物的原汁原味和营养，避免了煎、炸造成有效成分的破坏和有害物质的产生。**原汁原味：**由于蒸的过程温度在100度以下，调味技法更多采用民间传承下来千百年古老调味，使蒸菜更多的保留了食材的原汁原味。**方便安全：**御食尚所生产的蒸菜原材料绿色无污染，菜品多为先蒸后卖，随堂点菜，即点即食，方便快捷，非常适合现代人的快节奏生活

培训详情

培训内容

蒸肉类：干豆角蒸肉 梅菜扣肉 粉蒸排骨 粉蒸肉 红枣滋补鸡 粉蒸牛肉 老干妈蒸香肠 等

蒸鱼类：剁椒蒸鱼头 清真鱼 扇形武昌鱼 双椒鱼头

蒸腊味：豆角蒸腊肠 腊鱼蒸腊肉 蒸腊鱼

蒸干菜：蒸梅干菜 蒸腐竹 蒸油豆腐 蒸豆角干 蒸鸡蛋干 蒸香干 蒸干四季豆

蒸时令青菜：蒸上海青 蒸大白菜 蒸广东菜心 蒸空心菜 蒸菠菜

蒸其他类：蒸鸡蛋 蒸鸡蛋豆腐 甜蒸南瓜 蒸豆腐 剁椒蒸芋头 剁椒蒸粉丝 双椒蒸粉条 清蒸丝瓜
粉蒸萝卜丝 蒜蓉蒸茄子 粉蒸土豆 蒸四季豆 豆角蒸茄子

培训课程

- 1.讲述蒸菜的发展史及基础知识。
- 2.讲解各种辅料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.蒸菜主料的配制及方法。
- 4.蒸菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.各种蒸菜搭配制作。
- 6.未售完半成品的保存方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

学习时间

老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般4-5天左右，视个人情况而定。

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

支持优惠

- 1.根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。

2.根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。

3.根据当地消费水平，设定产品销售价格。

4.正品厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。

株洲蒸菜培训学校，正宗蒸菜培训