

湖南秘制五花肉培训 正宗秘制五花肉培训班

产品名称	湖南秘制五花肉培训 正宗秘制五花肉培训班
公司名称	南京苏味轩文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区将军大道20号翠屏国际广场21幢23室（江宁开发区）
联系电话	18651825255,18390902086 15243628225

产品详情

秘制五花肉

五花肉（又称肋条肉、三层肉）位于猪的腹部，猪腹部脂肪组织很多，其中又夹带着肌肉组织，肥瘦间隔，故称“五花肉”。这部分的瘦肉也最嫩且最多汁。五花肉一直是一些代理性中菜的最佳主角，其色泽枣红明亮，芳香扑鼻，板酥肉嫩，入口酥烂肥嫩，风味独特。秘制五花肉它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。 巴西秘制五花肉是长沙无与伦比餐饮管理有限公司研发，采上等肉排，先分割清洗后。加入特制腌料腌制8小时以上使五花肉充分入味。口感及其独特。 风味特点：色泽略红，柔软淡香，为宴席常用菜肴，更是家常风味美食。秘制五花肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素（有机铁）和促进铁吸引的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。味甘咸、性平，入脾、胃、肾经；补肾养血，滋阴润燥；

培训	秘制烤五花肉
种类	
培训	
课程	1) 五花肉的原材料选材

2) 五花肉的腌制

3) 实际操作秘制五花肉烤制全过程

4) 学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

5) 传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。

培训 时间	根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会
----------	--

长沙湘味轩餐饮培训：

咨询QQ：2862444934 我要报名创业

微信号电话183-9090.3296

联系人：胡经理 技术和配方全教，毫无保留。

联系我学两样送两样更多优惠请拨

优惠大活动：学俩个送俩个还可以俩个人一起前来学习哦！活动只限咨询此电话或者微信QQ

现在本公司推出限时优惠活动，学一个技术打8折！两个技术打7.5折！3200可以任选4项技术，3600任选5项技术，一份学费可以学两个人、学两个送两个技术！学习期间包吃，包操作食材，一次性收费，中途没有额外费用，学会为止！

学员关心问题:

问：你们是怎么培训的？

答：我们有从业多年的老师，从基本原材料选择购进开始教学，一对一手把手教学，学员亲自动手实践操作练习，传授全套秘制配方配料。

问：一般多长时间能学会呢？

答：至于具体的学习时间学校是没有限制，学校老师是根据你们学员自己的接受能力来安排你们学习的课程的，因为每个人的接受能力是不同的，学习时间上面没有限制，学校是包教会的

问：学习期间食宿怎么办？

答：学校有男女宿舍，学习期间吃住是学校免费提供的，只需带上您的洗漱用品和换洗衣物即可。

问：除了学费中间还收其他费用吗？

答：学习签订合同，除了学费不再收取其他任何费用，学习用到的食材和食宿都是免费的。直到学业结束。