

# 葫芦岛朝鲜拌菜培训,秦皇岛朝鲜辣椒油辣椒酱的做法教学

产品名称	葫芦岛朝鲜拌菜培训,秦皇岛朝鲜辣椒油辣椒酱的做法教学
公司名称	英姬朝鲜族拌菜有限公司
价格	3000.00/人次
规格参数	英姬朝鲜族拌:朝鲜族师傅 延边:延吉
公司地址	兴隆台区香稻路118号
联系电话	18242788595

## 产品详情

联系人：王女士

朝鲜拌菜往往备受人们的喜爱，是适合小本投资者的好项目。英姬朝鲜族拌菜口味绝对好于现在市面上的拌菜！本人从事朝族拌菜技术三十年，现对外传授朝族拌菜炆拌菜泡菜全部技术，口味有正宗鲜族拌菜、韩式、香辣、炆拌、酱菜、特味等，菜品多达百种。具体包括菜品的调拌方法，菜品切配，\*\*红油制作，香辣红油，花椒油，香辣酱，五香红油，大料水，\*\*蒜汁等调味制作技术无保留传授。学习时附送保密配方一份，学员现场实际操作，老师一对一手把严格配方资料教学，不限制学习时间，学会为止。毕业后另享受终身技术免费跟踪服务，让学员的创业之路不再崎岖难行！来英姬朝鲜族拌菜学习技术关键是‘口味’，口味好，才能生意好。英姬朝鲜族拌菜全部采用天然原料生产，绝无添加剂及化学成分，充分保证食品卫生安全。学习内容从原料的识别/采购/拌制技法/鲜族拌菜/韩式拌菜/增鲜/增香/复合香料/酱菜发酵/多种口味秘zhi红油/香辣/炆拌/特味/麻辣/调味酱/抹料技巧/配菜调料等无保留传授。教学范围:朝鲜族拌菜、韩式拌菜、炆拌菜、拌菜【摊】店拌菜、饭店拌菜、加州牛肉面店拌菜、冷面店拌菜、拉面店拌菜等系列。具体包括:狗宝咸菜、牛板筋、酸甜辣椒、蕨菜、明太鱼、苏子叶、拌桔梗、蚬子肉、辣白菜、海带梗、萝卜干、小根蒜、萝卜块、茄子干、腐竹、腌黄瓜、豆腐卷、小伙萝卜、大头菜、蕨菜、糖蒜、腌辣椒.....等等菜品上百种，欢迎实地品尝和学习。全部技术包教包会，零基础教学，师傅手把手指导操作，不限制时间学习直至您学会为止。技术学习要点:1、原材料与辅料的识别与选择;2、主料和辅料的刀工切法技术;3、\*\*核心配方的制作和保存工艺;4、各种味型的调制工艺;5、拌菜油、调料油制作6、各种菜品的制作保存工艺;7.几十种拌菜菜配置方法，8.\*\*辣椒油配方学习过程: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。本拌菜利润好(可达到50%-80%)，菜品可达几十种，口感超好，既有老式鲜族拌菜的口感，又有现代鲜族拌菜的风味。配方正宗!回头客多，竞争优势明显!优势:投资小，见效快，利润高!(年利润10万以上)采取流动传授方式，随到随学，学会为止。后续技术支持(如添加新菜品，免费传授制作技术)承诺:本人一不卖设备!二不卖料包!所有原料告诉你哪有批发的，实打实教会你!可免费品尝。培训地址;辽宁盘锦市内英姬朝鲜族拌菜制作与众不同，配料奇特，一家独有，流程简便，一看就懂，制作精细，一学就会，利润丰厚，适合各种餐饮

店和个人批发零售经营，是小吃餐饮创业的\*\*\*\*的一个好项目