

# 朝鲜族师傅教你正宗朝鲜拌菜辣椒油、红油配方和制作方法

产品名称	朝鲜族师傅教你正宗朝鲜拌菜辣椒油、红油配方和制作方法
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

朝鲜族拌菜是个利润可观风险较低行业。学正宗朝鲜族拌菜技术，我们帮您打开财富之门。英姬朝鲜族拌菜培训中心，可微信视频教学，也可来辽宁盘锦我中心学习朝鲜族拌菜、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、拉面店拌菜等系列技术，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。辽宁盘锦英姬朝鲜族拌菜培训中心以诚、信育人，遵德重教，希望想学技术的学生多考察一下市场、多比一比、多转一转、多问一问、多想一想在学。英姬朝鲜族拌菜培训中心都是现场实际操作学习、随到随学、包教包会、名师手把手、一对一教、学会为止，入学就签包会合同，每年技术升级，终身技术免费跟踪服务，英姬朝族拌菜，味道鲜美，脆嫩、爽口不腻，色泽艳丽，造形整齐美观，无任何防腐剂和人工色素。特色苏子叶、拌桔梗、蚬子肉、辣白菜、明太鱼、海兔、牛板筋、狗宝等百余种，色泽鲜艳，口感纯正，符合各种口味顾客需求。辽宁盘锦英姬朝鲜族拌菜，舌尖上的财富。目前采取拌菜泡菜技术无保留的培训方式招收学员，我们保证包交包会，学会为止，保证学后可独立开店。欢迎来电咨询或免费品尝！！培训内容：1、香辣拌菜技术；2、炆拌菜技术；3、\*\*红油的制作和保存工艺；4、麻辣拌菜技术；5、各种菜品的制作工艺；学员可进行实地考察品尝，满意后学习，一次性交费，中途不收取任何名目的教学费用。不限教学时间，学会为止！专人专教——师傅一对一教学，手把手指导，技术配方毫不保留的教学。地址：辽宁盘锦英姬朝鲜族拌菜培训总部拌菜泡菜是朝鲜族代表性的饮食，依原料、制法、用法和时间的不同，口味各异。泡菜是每个朝鲜族家庭每日三餐必备的便菜。腌制鲜美爽口的泡菜，是衡量朝鲜族妇女烹调技术的一个标准。如果想做高级的,还可用蟹肉、干贝、牛蹄筋等做汤,用牛肉末、鱼肉丝等做佐料。过去，年轻的姑娘要会腌制12种泡菜才可嫁入名门望族。拌菜泡菜技术投资小 见效快 只要掌握技术就能成功做老板