

湖南鲜虾鱿鱼煲培训 长沙鲜虾鱿鱼煲培训

产品名称	湖南鲜虾鱿鱼煲培训 长沙鲜虾鱿鱼煲培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南鲜虾鱿鱼煲培训 长沙鲜虾鱿鱼煲培训

湖南长沙红星鹏飞小吃培训学校，一直靠着味道独特的名声招生12年之久，学员遍布全国各地、成功的学员也是比比皆是，尤其服务周到、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。我们将倾我所有，尽我所能，帮你成功，实现双赢

鲜虾鱿鱼融合了煲汤、焖煮、爆炒等多种工艺，火候的严苛把控使得白菜、土豆、冬瓜、玉米等蔬菜辅料的香味清香扑鼻，而以肉蟹、河蟹、明虾、小排骨、牛蛙、黑鱼、筒骨、河蟹为主料的八大美食煲，更是营养丰富、味道鲜美。

培训项目：肉蟹煲，明虾煲，河蟹煲，鸡爪煲，鸡翅煲，黑鱼煲，鲜虾煲，牛蛙煲，猪手煲，仔排煲，羊腩煲，香辣虾，海鲜大咖等。

学习内容：

- 1.鲜虾鱿鱼的识别，蟹的购买很重要，选购不同的蟹可以作出不同的味道；
- 2.鲜虾鱿鱼的处理方法与技巧;
- 3.对所需配料的认识与所起的作用;
- 4.火候的掌握；
- 5.学秘制汤料配方调制；
- 6.开店经营技术与装修。

培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.专业老师手把手教学
- 5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧