

冒菜培训，德州冒菜培训

产品名称	冒菜培训，德州冒菜培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

冒菜培训，德州冒菜培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

冒菜尚滋味，好辛香 冒菜是成都的特色，就是用中药和各种调料配出的汤汁烫熟的菜；把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份；在锅里煮熟放到碗里，碗里要提前调好各种佐料，顺便再舀一勺汤汁顾名曰“冒菜”，再撒上点香菜、葱花和四川特有的豆豉，就成了成都较有名较特色的小吃“冒菜”。简单点说“冒菜就是一个人的火锅，火锅就是一群人的冒菜。”

培训内容 禽肉类：撒尿牛丸 猪肉丸 冒羊肉 骨肉相连 冒鸡胗 冒鸡柳 冒肉片 冒火腿 冒鸡脯 火腿肠 冒肥肠 冒鸟蛋 冒肚片 冒猪血 冒鸡血 冒鸡心 冒肉丸 冒毛肚 冒香肠 冒鸭胗 冒鸡翅 冒鸭肠 冒脆骨等 水产品：冒鱼片 冒鱼肠 冒鱼泡 冒蟹棒 冒鱼丸 冒海带 冒鱿鱼 冒墨鱼 冒青虾 鹌鹑蛋 冒豆腐 蔬菜类：冒腐竹 冒蘑菇 冒面筋 冒菠菜 冒千张 冒白菜 冒生菜 金针菇 冒干子 冒藕片 冒茄片 冒青椒 玉米棒 冒蘑菇 方便面 粉丝 笋子 香菇 小油菜 豆油皮等培训费用 1580元包教包会，

中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般4天左右可完全掌握。培训课程

- 1.讲述冒菜的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.冒菜底料的配制及熬制方法。
- 4.冒菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.冒菜各种材料的烫制流程及方法。
- 6.冒菜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。优惠酬宾 所有项目，可以学两项送两项

其它小吃培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子馒头、饺子、肉饼、酱香饼、馅饼、营养早餐粥、小笼包，果蔬包，卡通包，卡通馒头，米花糕，生煎包、油条，芝麻球，馄饨，灌汤包；

2、早餐汤粉培训；(湖南牛肉粉、渔粉、卤粉，湖南米粉，邵阳米粉、原味汤粉、羊肉粉、重庆酸辣粉、重庆小面，砂锅粉、云南过桥米线、凉皮凉面、特色粉面、杂酱面，肠粉；

3、主餐培训项目：(浏阳蒸菜、煲仔饭、卤肉饭，纸包鱼，石锅鱼，烤肉拌饭，盖码饭、炒菜，湘菜，木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉，猪脚饭；

4.夜宵系列培训：烧烤，烤鱼，湘西小串，唆螺，口味虾，卤虾，开心花甲，烤猪蹄，锡纸脑花、铁板烧、炒粉炒饭；

5、休闲小吃项目：(奶茶、麻辣烫、凉拌菜，关东煮、冒菜，卤菜，酱板鸭，麻辣菜，油炸，臭豆腐，奶茶，泡菜，冷锅串串，串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子；

招生对象：有志于从事饮品、餐饮类的初、高中生，大中专院校在读、毕业生、都市白领，待业青年，家庭主妇及想小本创业的社会各界人士，有无基础均可。

膳学派冒菜发展至今一直坚持着以质量为产品的基础，制作出集营养、口味、食疗于一体的健康生态冒菜，要知道方便、干净、营养、健康是冒菜品牌特色店的基本要求，也是走进广大消费群体中较直观的原因。此外膳学派冒菜合作品牌拥有行业内较为全面的原料生产商，完善、完整的核心技术，能为消费者呈现完美的口感，为创业者们带来诱人的投资机会。膳学派冒菜注重美味与营养的兼收，更契合现代人的饮食理念。膳学派冒菜口感醇厚、味道正宗，特制汤料，让人一品难忘，浓浓成都味，辣味足不伤身，健康饮食好选择。精准把握食材的配比，将传统与现代工艺相结合，缔造出了正宗美味的冒菜品牌。膳学派冒菜与传统的冒菜相比，具有新创意、新概念、新风尚，它不仅给人们带来特色冒菜，还有其他丰富的美食，主食小吃样样俱全。

膳学派承诺，凡是每一位来膳学派求学的，技术包学会，本公司为方便每位学员学技术，制定随到随学的制度，一个人的学费可以两个人一起学，方便每位学员更好的学技术，想学小吃美食技术的请认准河南膳学派，值得你的信赖

来青岛膳学派小吃培训总校学习技术的，包教包会包满意，随到随学，让你高兴来满意而归.

教学优势：现场教学技术指导*真材实料操作不控制原料设备包教包会 永久技术支持与咨询 随到随学 高级名师团队指导 专注餐饮教育 学员遍布全国+城市 不控制任何原料及设备

膳学派长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议较好来学校实地学习