

大连烤鱼学，正宗烤鱼培训

产品名称	大连烤鱼学，正宗烤鱼培训
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

大连烤鱼学，正宗烤鱼培训

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！

万州烤鱼又叫诸葛烤鱼或重庆烤鱼，根据民间秘方结合重庆火锅的用料精华，采用多种纯天然中草药及调料，将腌、烤、炖三种烹饪方法有机结合，制作过程精细，有效防止了因低温或高温对鱼的营养带来的损失。

呈上来的万州烤鱼香味浓郁，汤色红亮，辣而不燥，油而不腻，外皮香脆，肉质鲜嫩，好吃不上火，还具有独特焦香味和浓郁料香味，回味无穷，百吃不厌。

本项目投资少，原材料成本低，易操作，市场潜力巨大，无经营风险；没有淡旺季之分，一年四季生意都异常火爆。

特别适合在学校、广场、居民区等地方经营，如果店门口可以摆上几桌的，那将更加锦上添花；的确是一个一本万利的好项目，特别是中央七台《致富经》报道后，更是在全国掀起了合作热潮。

培训内容

- 一、烤鱼秘制香料的制作；
- 二、烤鱼秘制香油的制作；
- 三、市场采购的方法与技巧；
- 四、鱼的宰杀及前期处理；

五、鱼的腌制方法与调料的配置；

六、鱼的烤制方法、调料的使用技巧；

七、锅底的调制及各种味型的配方；

八、成品的调配。

课程安排：认识各种原材料 - 老师现场演示 - 学员亲自操作 - 老师指导纠正 - 老师考核作品 - 教你如何选购原材料和设备—介绍如何开店 - 经营成本核算 - 怎样选址 - 结业 - 后期电话指导。

培训方式

随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！

一次性收费，学会为止！来公司之前一定要提前联系李静会尽量给你大的优惠

我们承诺：

学习期间不限学时，随到随学，均由学员亲手实操练习！入学即签合同，3年内免费复习（学不会退学费）

zui重要的是推出限时活动，6800可以任学公司所有技术，而且不限定时间，不限定项目，抓紧机会行动吧！真正做到公司200多个项目可以根据自己的需求任意选择搭配，让您开店无忧，不再担心没有学到合适的技术！还等什么抓紧时间联系吧！