

砂锅粥做法培训 长沙砂锅粥培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 砂锅粥做法培训 长沙砂锅粥培训 |
| 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

砂锅粥做法培训 长沙砂锅粥培训

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。

传授品种

学习：虾粥、蟹粥、田鸡粥、香菇滑鸡粥、黄鳝粥、皮蛋瘦肉粥，咸骨粥。

课程内容

1：泡米/腌米

第一步，主要系统学习如何泡米和腌米。这里重点学习掌握泡米时间、腌米方法、技巧等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习各类原料的处理方法。这里重点学习掌握各类原料的清洗、改刀等知识。

3：腌制原料

第三步，主要系统学习虾、螃蟹、田鸡、生鱼、鸡肉、黄鳝鱼、瘦肉、排骨等食材腌制方法。这里重点

学习各类食材的去腥、增嫩等知识。

4：配制配菜

第四步，主要系统学习如何处理、切制、搭配各种配菜。

5：熬砂锅粥

第五步，主要系统学习如何熬制各类砂锅粥。这里重点学习掌握火候、熬制时间、掌勺搅动、烹煮调味等知识。