

青岛拌凉菜培训

产品名称	青岛拌凉菜培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛拌凉菜培训016

说到人们闲暇之余的下酒菜，四川红油凉拌菜绝对是众多食客的较爱，四川凉菜的精髓全在一碗上好的红油，四川红油凉拌菜培训，观之色泽鲜亮，闻之香味扑鼻，食之口味丰富。好的红油绝不仅为“辣”一种单调味道，而是众多香料的较佳组合，让人尝不出来究竟是哪种香料是主要的，反正就是味道调的刚好恰到好处。

特香辣椒油是将秘制材料加入其中，上火加热反复熬制而成，其色泽红亮，辣香诱人。加有辣椒油的凉皮红艳如火，清香扑鼻，酸辣爽口，再佐以豆芽、芹菜黄绿相间，让人回味无穷。在完成较后一道煎油工序后，此时并不是食用辣椒油较好的时候，在静置存放的第三天才是辣椒油色香味较佳的时候，之后的口感又会随着时间的增加而衰减。

想要卤菜有好味道，卤菜香料自然是不能差的。甚至可以说，卤菜味道的好坏与否，卤菜香料可是一个关键所在。毕竟，一个好的卤味是要讲究色香味俱全的，这与其它菜肴都是一样的道理，只有色香味都俱全的菜肴才能够称得上是尽善尽美的美味佳肴。之于卤菜而言，而这其中的“香”与“味”都是要靠卤菜香料得来的。换言之，若是卤菜香料不过关，卤制技术再好，卤制出来的卤味恐怕也难以企及那些拥有上好卤菜香料的卤味。

培训内容1、原材料的选取；

2、各种配料配方的比例；

3、半成品保存方法及未售完成品保存方法。

4、系列调味品及原料的货源渠道；

5、专业老师从基础的原材料开始操作制作流程；学员先做记录；

6、老师实践操作中讲解的开店技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

7、学员亲自下手操作实践，老师在旁边指点。培训时间不限制学习时间，包教包会，学会为止，食宿免费。一般单项1--3天左右，视个人接受能力而定。学校承诺：让每位学员学会、学扎实，高高兴兴的来，开开心心的走！我们的优势1、政策优势：我们是国家指定创业再就业培训单位。是由政府扶持创业中心专业为小本创业人士打造，提供特色饮食技术和特色培训的专业基地。

2.基地实力优势:本饮食培训中心是华北地区最大、技术最专业的餐饮技术培训基地，培训场所面积1500多平米，每个项目均由专业老师亲手教学，师资力量雄厚，我们实行一对一教学，以老师手把手传授，学员亲手操练为主要模式，确保每个学员都能掌握到核心技术，学会为止。

3.技术绝对优势：我们培训基地培训技师均是高级厨师出身，个个技术精湛，曾在多家大型星级酒店任职。并有自己开店的实战成功经验。以确保我培训中心学习的学员开店成功率在98%以上。我们拥有自己的新产品研发机构，与全国各地、西方饮食专家均有合作，及时掌握最热门、最新的产品信息。真正实现产品终身免费升级的承诺。

4、技术配方优势：我们培训中心有专业的团队常年对全国各类名家名吃进行考察学习，收集和自主研发独具特色的配方，每一种技术都有我们秘制的技术在其中，保证学员开店