

长沙特色梅菜扣肉饼培训 湖南梅干菜扣肉饼培训

产品名称	长沙特色梅菜扣肉饼培训 湖南梅干菜扣肉饼培训
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

长沙特色梅菜扣肉饼培训 湖南梅干菜扣肉饼培训

梅菜扣肉饼培训课程安排

- 1.讲梅菜扣肉饼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.梅菜扣肉饼的制作关键方法与核心程序。
- 4.梅菜扣肉饼的制作方法 with 搭配技巧。
- 5.讲解正宗梅菜扣肉饼的具体制作流程及操作方法;
- 6.设备器具采购途径、要求和使用方法。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。
- 8.加学其他项目享受更多优惠。

梅菜扣肉饼实践操作培训

制作油辣椒：怎样炒辣椒，控制在什么样的温度，炒多久，捣辣椒的力度把握，辣椒块/末的粗细，油温的控制，

梅菜扣肉饼培训，一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人，参加梅菜扣肉饼培训，学会梅菜扣肉饼技术，到红星鹏飞小吃培训总部，包你轻松日入千元，红星鹏飞小吃培训总部郑重承诺你：包教

包会；学会为止；可随到随学；学不会免费重头再学；后期指导长期免费，让你无后顾之忧。