

湖南烤猪蹄培训 正宗烤猪蹄培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南烤猪蹄培训 正宗烤猪蹄培训 |
| 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

湖南烤猪蹄培训 正宗烤猪蹄培训

烧烤可谓是小吃创业者们挤破头都想占有一席之地的必备小吃项目。而烤猪蹄培训班恰恰是又一种新兴烧烤培训项目，烤猪蹄其色、香、味俱佳，更为重要的是富含胶原蛋白的烤猪蹄可是美女们民间“美容佳品”，烤猪蹄培训班在传统的做法上与烧烤充分的结合，不管是营养还是色香味都是当下较为火爆的小吃项目。烤猪蹄培训就到红星鹏飞！

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

烤猪蹄培训班其秘制卤料由几十味中药大料精确调配而成，红星鹏飞烤猪蹄培训班卤制好的烤猪蹄可谓是色香味俱佳，烤炉烤制时配上秘制撒料，味道鲜香，皮质酥脆，肉质Q弹鲜嫩，让食客们充分感受到红星鹏飞烧烤猪蹄培训班的精髓味道。选择红星鹏飞的优势：1.明码收费，除学费后，中途没有任何额外费用，直到学会为止。2.：学员可以先实地考察，现场参观机构，操作间。3：可以品尝试吃，觉得满意后再报名(可要求师傅当面现在制作，确保真实性)。