

青岛可以培训碳锅鱼技术

产品名称	青岛可以培训碳锅鱼技术
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

山东哪里可以学碳锅鱼技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

传授碳锅鸡（鱼）处理，腌制方法，教地锅鸡（鱼）的酱料配方和腌制方法，教地锅鸡（鱼）的烧制方法和地锅鸡（鱼）的面片的制作技术。

培训内容：

碳锅初级班：碳锅麻辣鱼、碳锅椒香鱼、碳锅香辣鱼、碳锅飘香鱼、碳锅活鱼、碳锅酱香鱼

碳锅全能班：包含初级另外包含碳锅酸菜鱼、碳锅鸡系列、碳锅排骨系列、碳锅牛肉系列、碳锅羊肉系列、碳锅涮肉系列等培训

操作流程：

- 1、技术讲解，原料认识，材料性质。包括原材料的选择，采购及口味变换等；
- 2、配方配料：项目详细的配方配料，精确到克，由师傅讲解，学员详细记录。
- 3、碳锅鸡、碳锅鱼，菜品的处理，底料的熬制等各种实践操作；
- 4、学员在老师指导下反复操作练习；
- 5、口味有微辣、中辣、特辣、麻辣、香辣味、泡椒味、酸菜味、番茄味、鲍汁味以及各种口味；

- 6、学员亲自做出碳锅鸡、碳锅鱼成品供师傅验收；
- 7、师傅对成品进行品鉴，并指导。
- 8、碳锅鸡的经营方式及成本控制方法的指导。

"碳锅鱼"，汤汁红亮、鱼肉滑嫩、麻辣鲜香、孜然味浓,五香味正，而且好吃不贵，大众美食，不是火锅却胜似火锅，吃了鱼可以涮时令青菜，"碳锅鱼"以碳火烘烤，让鱼入味，最重要的是汤料，是否美味全要看这汤料了，鲶鱼不肥不腻而且少刺。

碳锅鱼在河南已经流行好几年了，但至今，尤其到了冬天，大街小巷仍然火爆一阵，追其因果，不难看出有它的魅力所在。其经济实惠，适合大众口味，不是火锅却胜似火锅，吃了鱼可以涮时令青菜，在冬天边吃边取暖，在炎热的夏天，好好吃一顿，汗流浹背也痛快！

青岛创业小吃培训学校长期提供碳锅鸡、碳锅鱼技术培训服务，如有需求欢迎致电我们咨询。

培训保障：

- 1、签订培训合同，包教包会，包吃包住；
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、合肥创业小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；
- 8、保证学员毕业后有任何问题可随时电话咨询。

总部有多年从业的师傅手把手教学。学员随到随学，亲自实践，学不会免费再学，学会为止，学习时间灵活，节假日不休息直到独立操作能回家开店。学会后如有问题长期向学员提供技术指导(电话、视频，函授)。以诚信求发展，以诚信求生存，只收技术费，不收加盟费，把真正技术带回家。眼光快、准，决定财富，技术成就梦想。本小利大，一个实惠的项目，一个无悔的选择，总部可以安排学员在基地直营餐饮大厅实习或承包各直营餐厅的食堂窗口扶持创业。安徽特色小吃培训基地全体员工欢迎您来考察学习。