

木桶饭教学，临沂可以学木桶饭

产品名称	木桶饭教学，临沂可以学木桶饭
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

潍坊哪里有教木桶饭技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

木桶饭项目介绍：

一聊到木桶饭这个项目大家都会进入一个误区，首先可能会认为，木桶饭真的就是用小木桶一个一个蒸熟的吗?这是不可能的，正确的方法是：拿大木桶蒸饭，再分装到小木桶里;另一个误区就是，认为木桶饭的技术，学起来很复杂很难，一定要学几个月才行，这是把木桶饭的菜和饭店酒店的拿来比较，这就不适合了。木桶饭就是一个高档一些的快餐，它的菜，主要讲究滋味，并不需要酒店菜肴那样精雕细作，学习起来，自然就快了。

【项目名称】：木桶饭快餐

【适合对象】：想从事**餐饮**、**小吃**行业的学员

【培训费用】：详细报价以及资料点击咨询获取(在线客服咨询)

【课程班型】：白天班、周六日班节假日不休息

【班级班制】：自由安排;实践一对一

【开课日期】：长期、随到随学

【时间安排】：3-8天小班授课，随到随学、自由安排时间(我们不限制学员的学习时间，直到学会为止.)

【售后服务】：提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!

实际操作内容：

- 1.木桶饭经营设备器具与经营模式。
- 2.各种肉类及青菜类原料处理方法。
- 3.木桶饭各种菜的炒制技术。
- 4.木桶饭各种饭的特殊加工过程。
- 5.学员练习各种木桶饭的制作。
- 6.投资预算分析与经营管理方法。

本套木桶饭课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，工业区周边，学校门口等地开个木桶饭店，当然您也可以去木桶饭店做烹饪大师。

传授菜品学习：酸辣土豆丝、手撕包菜、西红柿炒蛋、酸豆角肉末、剁椒鱼头、攸县香干、四季豆炒肉、酸菜肉末、酸辣鸡杂、啤酒鸭、鱼香茄子、麻婆豆腐、油豆腐肉片饭、雪里红肉末、菜心、农家小炒肉、红烧日本豆腐、湘西外婆菜、红烧鱼块、回锅肉、青豆玉米炒虾仁、宫保鸡丁、爆炒猪肝、蒜台腊肉、红烧肚片、荷兰豆炒腊肠、香菇滑鸡、酸辣腰花、干锅大肠、小炒牛肉、梅菜扣肉。

木桶饭不仅投资费用小，制作出来的食物还十分的美味。木桶饭采用的食材都是以新鲜的有机蔬菜和肉类，通过加工制作而成，制作出来的食物，肉质醇香，色泽淡黄，香而不腻，拥有独特的风味，让消费

者吃过以后赞不绝口，流连忘返。

木桶饭，是一道特色的美食，用木桶盛饭，饭上盖上菜品，菜香四溢，并且还具有美观度，令人垂涎欲滴，在吃腻了众多美食的情况下，木桶饭这种看上去较为新奇吃法，一时间俘获了不少吃货的心，木桶饭越来越火，市面上的木桶饭店也如雨后春笋，层出不穷，不少创业者不想错失良机。