

# 德州捞汁小海鲜培训中心，一对一学会为止

产品名称	德州捞汁小海鲜培训中心，一对一学会为止
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

德州捞汁小海鲜培训中心，一对一学会为止016

膳学派培训捞汁小海鲜做法：

1把细粉丝用沸水煮软捞出过凉，黄瓜、蟹足棒、木耳切丝，虾仁片开，鸟贝清洗干净，蒜切末，杭椒切成小圈。

2把木耳、虾仁、鸟贝、分别入沸水中氽烫过凉，把粉丝垫底上面摆上，黄瓜丝两边分别是蟹足棒和木耳丝、虾仁摆中间，鸟贝放虾仁两侧，在把杭椒圈摆在虾仁的上面。

3调捞汁海鲜酱油、陈醋、糖、鸡粉、盐、蚝油少许、白胡椒粉、辣椒油、蒜末在用凉开水调开浇在凉菜上即可！

想学好技术，请千万不要图一时便宜，计较路途远近，而浪费更多时间和金钱，您可多家对比，多家考察，河南膳学派不惧同行PK实行一费制一票通，中途不再收任何费用，打算小本创业，对餐饮行业有兴趣，欢迎到膳学派考察品尝考察学习！膳学派专业的厨师，专业的技能，专业的教学模式，所有美食技术终身免费升级，保你随到随学；传授核心技术，保你创业无忧！百名空言不如一个行动！未来的成功属于行动领先者！

膳学派培训学校就是你较好的选择。膳学派培训学校是一所正规诚信办学单位，授业教师经验丰富，终身免费技术升级和技术咨询。仅需几千元资金，两个人就能够经营，几天就可开业，投资小，快速益，基本上没有，当月投资，当月收益，不用要广告宣传，没必要豪华装修，店面选址广泛，在商场，超市，步行街，学校，商铺档口，社区，集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。我们做的是口碑。膳学派做的是品牌。教的就是技术。做的就是专业。让您一切无后顾之忧。

膳学派确保所有学员开店后遇到的店面问题，公司将进行现场指导；.膳学派确保所有学员三年内技术生疏或升级可随时回公司免费复习。无论是否接触过餐饮行业甚至从来没有做过饭的人，通过培训都可以

做出来好味道！真正的做到简单操作，轻松上手，轻松开店，深受大众喜爱。膳学派餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，保证每一个来小吃培训学校学习小吃技术的学员都能真正学到小吃技术，学校包食宿，郑重承诺，学不会退还所有费用！

到膳学派学捞汁小海鲜技术，捞汁小海鲜桌子覆上整张吸油纸，紧接着是刚出锅热气未消的大盆海鲜，“哗啦”声，红红艳艳的小龙虾，皮皮虾，蟹子，贝类，仔鸡就这么被倒在桌上，默默的咽了下口水，好嘞。膳学派是一个值得看好的品牌，口味出众，其口味有甜辣，麻辣，藤椒等口味，不管食客是能吃辣还是不能吃辣，也都是能够有找到适合自己的口味，同行无法模仿的制作工艺，无法复制的配料，让品牌在市场上更加有竞争力，影响力，所以你不可错过的致富商机。海鲜捞汁小海鲜技术培训--膳学派低热能，高蛋白，少脂肪，经济实惠，口味多样，令挑剔的食客都称赞不断。小海鲜新奇的口味和萌萌的外形受到大众的喜爱。所以，赶紧来膳学派参观学习吧。捞汁小海鲜已成为世界上使用比较广泛的烹调方式之一，无论是街头巷，或是街边门店，学校门口夜市，旅游景点都随处可见，由于它的香味及炒海鲜不同口味调料着吃货们的食欲，使捞汁小海鲜有着经久不衰的市场，广泛的消费群体和深厚的市场基础使得整个捞汁小海鲜市场正处于发展期间。