

济南学习正宗的蛋炒饭技术

产品名称	济南学习正宗的蛋炒饭技术
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

济南学习正宗的蛋炒饭技术0001

膳学派蛋炒饭，从其选料上看，主料是用上等白粳米或用新的白粳米代替；煮之前需用水淘洗干净，略浸后下锅煮至熟透，无硬心，粒粒松散，松硬有度为宜。炒饭时要防止焦糊。烹调时，将辅料炒成带卤汁的浇头，卤汁中加些酱油称之为(牙色炒)，不加酱油称之为(白炒)，盛装上席又用名瓷，有道是"美食又美器"。

培训内容：

特色类：干炒牛河 培根扒饭 双花炒米线 扬州炒饭 手抓鸡腿饭 黯然销魂饭等

炒米线类：鸡蛋炒粉、面(米线) 肉丝炒粉、面(米线) 虾仁炒粉、面(米线) 牛肉炒粉、面(米线)等

炒饭类：鸡蛋炒米饭 肉丝炒米饭 虾仁炒米饭 三丝炒米饭 牛肉炒米饭 鸡肉炒米饭等

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

培训炒饭粉面与辅料的组合搭配方法。

培训炒饭粉面炒至过程先后下料顺序。

培训调味、调色方法技巧。

培训炒饭炒粉炒面经营定价原则。

培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。

膳学派米饭学习方式

- 1、现场制作现场品尝，满意就学
- 2、有学习项目都是1-2个人学习操作
- 3、手把手实操实练。核心配方核心技术无保留全部传授
- 4、培训费包含所有的材料费、资料费、中途不收任何费用。ng
- 5、学习时间根据个人的接受能力，我们做到包教包会，学会为止
- 6、免费开店指导（店面选址、装修、人员配备、设备的采购、原材料的购买、开业的营销策划、店内的装饰装修、包括菜单上的图片素材等）
- 7、教技术，教经营，教管理。（好味道是核心+正确的管理、经营=赚钱）

膳学派周末无休，节假日无休，提前预约，随到随学，学习时间不限，学会为止，包教包会。学习正宗好吃的蛋炒饭，一定要来膳学派。