

潍坊海鲜大咖培训学习简单易懂

产品名称	潍坊海鲜大咖培训学习简单易懂
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

潍坊海鲜大咖培训学习简单易懂003

海鲜很美味。天然味道，不用再加调味品，又富营养，病后精神不振，胃口差者宜。常有头晕眼花，面颊烘热，口干咽燥，耳聋耳鸣，腰腿酸软，遗精盗汗，心烦，失眠，小便短赤，午后低热，舌质干红或光剥无苔，脉细数神经衰弱、糖尿病、神经性耳聋及肺结核等慢性消耗性疾病均常见肾阴不足。海鲜食品一向是受人们欢迎的食物，其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素，与肉类相比对人的营养和健康更为优越。更有许多海鲜食品，包括生蚝、龙虾、海胆、海参、鱼卵、虾卵等等，因为富含锌、蛋白质等营养素。

海鲜大咖项目培训内容

- 1、海鲜大咖项目的系统讲述；
- 2、海鲜大咖原料的选购；
- 3、海鲜大咖食材的预加工；
- 4、海鲜大咖加工的基本标准；
- 5、秘制海鲜大咖酱料，**配方；

6、香辣型海鲜大咖制作、麻辣型海鲜大咖制作、酸辣型海鲜大咖制作、纯海鲜味大咖制作

7、海鲜大咖系列调味品及原料的货源渠道、经营定价原则；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

海鲜大咖项目培训方式

膳食派餐饮小吃技术培训，老师手把手教学，简单易懂，理论与实操相结合，名师亲自指导，学员实操，学习快，更容易上手，随到随学，教会为止。

选择膳食派海鲜大咖培训 黄金商机 蒸式海鲜海鲜大咖采用新鲜扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，所有海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，制作方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特制汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢升高，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。现如今较火的小吃海鲜大咖，各类海鲜大，再以麻辣的口味呈现，以其壮观的盘式。

膳食派小吃培训传授的项目投资小，见效快，利润高，无风险，经营方式很灵活，几百元就可以创业，可以摆地摊，出流动摊，开小店，开中店，开大店。是下岗职工、失业人员、大学生、退役军人、农村剩余劳动力等二次创业的好项目，好机遇，也是培养军地两用人才的好项目。认准“膳食派”品牌！谨防上当！学真功夫，请到正规小吃培训学校。