

# 德州海鲜大咖培训基地，在线咨询

产品名称	德州海鲜大咖培训基地，在线咨询
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

德州海鲜大咖培训基地，在线咨询016

膳学派海鲜大咖采用新颖扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，一切海鲜食材都是活的，包管食材的新颖性，制造办法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜当中，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特制汤汁，底部用明火加热，跟着温度的逐渐降低，贝类接纳汤汁的美味，加倍入味。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，统统海鲜食材都是活的，担保食材的新鲜性，制作办法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸熟，味道侵入海鲜旁边，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特质汤汁，底部用明火加热，随着温度慢慢低落，贝类接管汤汁的厚味，更加入味。

如果您正在寻找好的创业项目，那么赶快来电话联系我们吧，欢迎广大学员来我校参观学习。小吃培训提倡“四亲”：亲临其境，亲眼观看，亲口品尝，亲手操作!具备了知名度，多年来同样以低姿态示众，不收合作费的同时也不限制学员的任何原材料与设备。从大料选料,配方配料，相关介绍及操作技巧;后期成品的处理及保存;各种原料样本;制作步骤;配方配料比例全部毫无保留地教给学员;在学习过程中，师傅都会跟学员说原材料与所需的设备需要去哪里采购，绝不保留任何材料的来源和生产厂家信息!我们将为您提供一个改变人生，改变命运的机会。更是下岗者、小本经营者珍贵的创业机会和项目选择的优秀场所。在此本中心恭候各位想靠勤劳创业致富的朋友前来学习，

膳学派海鲜大咖是当下很盛行的吃法，食材的选择十分灵敏性，因地制宜，品类丰厚，加以膳学派研发的秘制酱料和特制汤停止加工，上桌即可运用，同时在食用进程中经过从底部继续加热，自始至终坚持食材的温度，随着加温工夫的添加，使酱汁的滋味越来越深化，越吃越好吃，味美鲜香，耐人寻味。海鲜大咖食材新鲜健康，口感俱佳，集“调、和、味、养、助”于一体，具有滋补养生、强体健身、养脑益智、美容养颜之功效。一流的技术指导、一流的质量、一流的服务为宗旨，全力打造中国餐饮技术师资较优、技术较佳、规模较大的美食培训领航者。膳学派小吃培训中心郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；学不会不收费；后期指导，欢迎广大学员前来我校培训现场参观学习，包教包会，包吃包住，收费。自己动手操作练习旁边指导，一对一讲解。两个人可以同时学习只收取一个人的费用。

膳学派多年来，凭借着“虚心学习、不断创新、以质取胜、永不满足”的经营理念，成功地由培训初期的卤肉、炸鸡发展到现在的十几大类(小吃类 早餐类 烧烤类 砂锅类 干锅类 火锅类 卤肉类 油炸类 面食类 饼类 盖浇饭类 炒菜类 凉菜类 扣碗类 冷饮类)100余品种。其中大部分小吃是中华名小吃、山东名小吃、地方特色名小吃如厚德福酱肉，秦镇米皮、天津狗不理包子、武汉热干面、逍遥镇胡辣汤、沛县龟汁狗肉，巫山烤鱼等等。膳学派专业的培训，保你不虚此学，成功就在眼前！记住一句话，成功永远属于那些提前做好了准备的人！就是这个道理！每一个成功者都有一个开始。勇于开始，才能找到成功的路。梦想在心中点燃，创业在脚下实现。我校的所有项目技术资料均是经过量化后的标准配方。很多学员都是没有基础没有下过厨房的，只要用心学、用心记、多练习、多操作都是很好掌握的。