

学习真正的川菜技术就到成都宏蜀渝

产品名称	学习真正的川菜技术就到成都宏蜀渝
公司名称	成都宏蜀渝餐饮管理有限公司
价格	668.00/单项
规格参数	
公司地址	成都市郫都区犀浦镇犀池六街二号
联系电话	028-86646733 18030844181

产品详情

成都宏蜀渝餐饮培训的技术总监何列东，从事厨师行业近20年，餐饮教学囊括火锅、串串香、烧烤、烤鱼、卤菜等多个领域。何师傅用心地做好每一道菜，从选材、择菜、洗菜到最后的出锅，都亲力亲为地教导学员。多年的教学和实践的踏实积累，也造就了他丰富的经验和精湛的技术。作为新兴的餐饮创业平台，成都宏蜀渝餐饮培训以切实高效的教学模式，在学员心中，赢得极高的口碑和品牌美誉。截止目前，成都宏蜀渝的学员已遍及全国各地，甚至部分海外的学员远道而来研习餐饮技术。

公司成立于2016年，经过多年的打磨与积累，有了不少的经验和方法，对于创业者而言，前期选择学习技术的地方真的很重要，你要考虑自己学会了以后能不能够长远的发展。而不是只顾虑眼前，有的培训学校收费非常便宜，但是存在很多的弊端，他么有没有把真正的技术教给学员，是不是只为了学费而对学员有所保留。那么对于学员来说，首先自己是一名消费者，有没有学习到真正的核心技术非常重要。

成都宏蜀渝餐饮技术培训中心是你值得信赖的地方，我们只教授技术，没有过多的理论，全程支持学员自己动手操作，掌握真正的技术要领。保证学员以后的收益，和店铺的运用。每个创业者最初的目的都是想挣钱，来我们公司，你一定会收获到意想不到的结果。从我公司毕业的学员现在都有了自己的实体店，生意也是非常不错，无论是口碑还是技术我们都是佼佼者，加入我们吧！

成都宏蜀渝餐饮培训服务宗旨：

真诚教导学员，免费技术升级，一对一的学习，手把手的教学，毫无保留教学，免费技术指导。

成都宏蜀渝餐饮培训教学流程：

- 1、配方毫无保留传授；
- 2、教每个学员认识各种香料；

- 3、怎样配制香料，包括配料的比例及作用；
- 4、教每个学员怎样制作底料；
- 5、每个项目的配制方法；
- 6、怎样处理各种菜品；
- 7、怎么保存各种食材；
- 8、手把手教学，我们以实际操作为主，让每个学员亲自动手操作。自己不动手，永远也学不会

本公司经营多种项目技术培训，涉及的业务广泛，适合每个学员的学习内容，老师的经验也是非常的丰富，有很多学员现在的实体店生意都非常客观，包子铺都是每天排队。所以讲，摆在每个人面前的机会都是一样的，就要看你不能把握住，机会往往是留给有准备的人的。准备好了就开始行动，只要肯付出，最后得到的结果一定不会差。

很多人选择钵钵鸡是因为它的知名度很高，而且做法简单，尤其收到年轻人的青睐，经营方式也是可以灵活应用的，可以外卖，可以堂食，也可以已自助的形式来经营。这也体现了它的特别之处，操作简单，经营模式多样化，当然盈利也是指日可待的。

火锅现在在餐饮市场里逐渐占领了商机，火锅在全国各地甚至是全世界都大受欢迎，它独特的味道以及用餐的形式和氛围，都会让消费者感觉到不一样的热闹氛围。那么，开火锅店需要哪些条件和前期准备呢？首先，最重要的当然是火锅底料，火锅底料是一个火锅的灵魂，底料香了火锅的味道自然也不会差。炒制火锅底料的工序复杂，甚至有上百种调料，怎样把它们结合在一起制作出一锅奇香无比的火锅底料呢？当然需要正宗的火锅师傅来传授经验，成都宏蜀渝餐饮管理有限公司的何师傅，有着20多年的餐饮经验，教过的学员也是数不胜数，学员实体店的生意也都非常好，想学真正的技术就到“宏蜀渝”找何师傅，你一定会收获到成功的秘诀！