

莱芜香辣蟹技术培训 专业技术培训

产品名称	莱芜香辣蟹技术培训 专业技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

莱芜香辣蟹技术培训 专业技术培训002

四川的美食繁杂无尽，同样美味的菜肴也是多不胜数。然而说起干锅菜，不得不提的就是干锅香辣蟹。香辣蟹是四川久负盛名的一道汉族传统佳肴，是用肉蟹、姜、葱、干辣椒等制作的佳肴。香辣蟹美食最初流行于川渝之地，现已成为享誉大江南北的经典菜式，这让很多人消费者吃了之后念念不忘，这也吸引了众多投资者的青睐。那么，香辣蟹培训哪家包教包会?我们一起来关注一下吧。

香辣蟹培训哪家包教包会

【膳学派培训品种】

1.主菜：广式腊肠香辣蟹、腊味三丁香辣蟹、香菇滑鸡香辣蟹、鱼香肉丝香辣蟹、湘西熏肉香辣蟹、豆汁排骨香辣蟹、湘味鱼块香辣蟹、川味肥肠香辣蟹、泡椒牛蛙香辣蟹、青椒牛肚香辣蟹、糖醋带鱼香辣蟹、台湾烧鸭香辣蟹、湘味小炒肉香辣蟹等(可根据要求教授菜品)

2.配菜：煎荷包蛋或半边咸鸭蛋、特色泡菜、煲仔汁等

3.送汤：紫菜蛋汤、玉米排骨汤等

【膳学派培训要点】

1.大米的选择与泡制处理方法

2.香辣蟹的金黄锅巴制作与处理技巧

3.香辣蟹鲜汁的配料与制作方法

- 4.培训香辣蟹青菜的处理方法
- 5.培训香辣蟹肉料的腌制手法
- 6.培训香辣蟹配菜方法及操作工艺流程

7.培训香辣蟹生煲与熟煲技巧

8.投资预算分析与经营管理

【膳学派香辣蟹教学特点】

理论和实操并重，天天实操，菜式多，实用性强，适合各酒楼厨房各岗位就业

【膳学派香辣蟹培训时间】

培训时间8:30-16:30，正常的学习时间一般为半年左右，视个人学习能力而定。

香辣蟹培训哪家包教包会?想学香辣蟹技术学员学习技术之前可以通过品尝做好考察，最开始就有学习目标，学技术有方向。食尚香香辣蟹培训无时间限制：因为个人时间安排不一样，掌握情况不同，不会限制学习时间，材料无限供应。不管您之前是否有经验、只要您来到食尚香香辣蟹培训学习、我们就保证您学有所获。在食尚香这里学习，为您提供所有核心技术，现场实操学习，让专业的师傅给您指导。

【香辣蟹培训优势】

- 1、膳学派标准的香辣蟹操作流程和标准的配方，提供香辣蟹的操作说明书和配方表。
- 2、技术、开店、管理一站式教学。
- 3、学习技术的同时，融入进货、存放、速度、品质、成本核算等经营管理知识，让毫无经验的学员放心学习并成功创业。
- 4、全国名厨师傅一对一实践操作教学。
- 5、膳学派品牌专业，品质教学;推荐就业，来公司学习服务终生。