

正宗捞汁小海鲜培训学校

产品名称	正宗捞汁小海鲜培训学校
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

烟台可以学习捞汁小海鲜技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

核心产品展示

按基础划分班级，分层次针对性教学，提升成绩事半功倍

捞汁小海鲜

主料：花甲、蛭子、基围虾、皮皮虾、扇贝等海鲜。

辅料：香辣酱、焖烧汁、蒜蓉酱、干尖椒、花椒、青瓜等。

味型特点：藤椒味、麻辣味、甜辣味、酱香味、泡椒味。

经营原则：网红小吃，对经营者无行业经验要求，5平米开店，一人单干；浓郁的辣汁+小海鲜结合+小罐装，创海鲜美食新奇吃法！聚好吃、好玩、健康营养于一体，难怪深受欢迎。选址适宜在商业闹市区、特色美食城、人群流通密集区。

司培训 各种小吃 夜宵 早餐 厨师 西点 一对一 手把手教学 包学包会 学会为止

小吃培训 烧烤 麻辣烫 卤菜 早点 包子 酱香饼 鸡蛋灌饼 黄焖鸡米饭 龙虾盖浇饭

培训项目包括烧烤，麻辣烫，酸辣粉，烤鱼 关东煮，早点，卤菜等技术，主要项目培训内容：

技术培训

主要产品：网红小八爪、网红墨鱼仔、特级扇贝、鲜嫩鱿鱼须、鲍鱼螺肉、蜜汁花螺、海捕大虾、开心皮皮虾、精制蟹钳、香辣花甲、口味虾蟹、鲜虾花甲、一锅鲜（虾/肉蟹/鸡翅/花甲/牛蛙）、花甲鲜虾牛蛙、肉蟹脚牛蛙、牛蛙扇贝鲜虾蟹脚。

主材：八爪鱼、墨鱼仔、扇贝、花螺、海蟹、鱿鱼须、鲍鱼、螺钉、花甲、基围虾、皮皮虾等海鲜。

味型：藤椒味、麻辣味、甜辣味、酱香味、泡椒味。

适用特色店及中餐店，口味可根据客户需求研发。

课程安排

- 1.花甲、蛭子、基围虾、皮皮虾、扇贝等海鲜的选择与处理方法技巧实操。
- 2.酱、汁配方配置和备料。
- 3.酱、汁的制作、海鲜的制作。
- 4.标准出品的规范流程。