

学做盖码饭培训 快餐外卖培训

产品名称	学做盖码饭培训 快餐外卖培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

学做盖码饭培训 快餐外卖培训

快餐盒饭是以中国人饮食习惯为基础，结合快餐的某些元素，一种全新的属于中国本土的餐饮形式就诞生了。中式快餐以独特的适合国人的“中国味道”吸引着原本经常光顾“洋快餐”的时尚一族，并为被“洋快餐”隔离在外的大部分普通消费者提供物美价廉的快餐服务，迅速抢占大量的市场地位。因此，中式快餐出现了前所未有的繁荣，营业额年增长超过20%。中式快餐业应关注城市老年人和学生客户群，生产适合老年人食用的快餐以及生产处适合学生的营养快餐，老年人客户群。

本中心推出：虎皮扣肉，村姑狗肉、干锅黄鸭叫、干锅水鱼、干锅羊蹄、干锅肥肠，姜辣蛇、剁椒鱼头、黄焖鳊鱼、豆豉辣椒蒸排骨、黄鸭叫、绝味鱼头王、口味虾、梅菜扣肉、红烧肉，粉蒸肉，腊味合蒸，秘制大片肉、秘制牛杂、啤酒鸭、青椒带皮蛇、石门肥肠、水煮活鱼、香辣蟹、帝王蟹，香辣鱼片、香辣肘子、新化三合汤、珠梅土鸡、来凤鱼、瓦灌汤、菠萝啤焖鲫鱼、蒜溶蒸扇贝、九关头老水鸭、猪蹄煲，香菜凉拌腰花，湘西土匪鸭，芷江鸡，白灼基围虾，椒盐基围虾，辣椒炒肉，小炒黑山羊）

本中心推出：虎皮扣肉，村姑狗肉、干锅黄鸭叫、干锅水鱼、干锅羊蹄、干锅肥肠，姜辣蛇、剁椒鱼头、黄焖鳊鱼、豆豉辣椒蒸排骨、黄鸭叫、绝味鱼头王、口味虾、梅菜扣肉、红烧肉，粉蒸肉，腊味合蒸，秘制大片肉、秘制牛杂、啤酒鸭、青椒带皮蛇、石门肥肠、水煮活鱼、香辣蟹、帝王蟹，香辣鱼片、香辣肘子、新化三合汤、珠梅土鸡、来凤鱼、瓦灌汤、菠萝啤焖鲫鱼、蒜溶蒸扇贝、九关头老水鸭、猪蹄煲，香菜凉拌腰花，湘西土匪鸭，芷江鸡，白灼基围虾，椒盐基围虾，辣椒炒肉，小炒黑山羊）

外卖快餐培训内容

- 1、原材料与辅料的识别与选择；
- 2、主料和辅料的刀工切法技术；
- 3、正确的抛锅、颠锅技术培训；

- 4、各种配菜的制作保存工艺；
- 5、主菜和配菜的合理搭配培训；
- 6、各种烹饪工艺的技术培训；
- 7、秘制红油的和高汤的制作工艺；
- 8、学习成菜数量、菜品艺术装盘、菜品加工工艺
- 9、学习每一道菜的烹饪、调色、调味、火候掌握技能。

根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般一个项目3左右可完全掌握。

红星鹏飞厨师职业培训学校，包含各式早餐，夜宵，中餐快餐、大排档烧烤、地方特色等餐饮小吃技术培训，配方加上教学流程，让零基础学员轻松进入学习状态，我们不单单教您开店的技术，更重要的是教您如何去开一家餐饮店，期待您的加入。

长沙红星鹏飞小吃餐饮培训学校带你开店不走任何弯路，轻松做老板，致富整个家庭！