

日照小龙虾专业技术培训

产品名称	日照小龙虾专业技术培训
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

哪里可以一对一学小龙虾技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

古句有言：“诗咏珍馐鲁菜鲜，未曾入口已垂涎。”鲁菜系列名望之首当属油焖大虾，因为用料讲究，工序严谨，锁鲜于内而闻名全球，霸位鲁系鳌头，成之历史名馐。

鲁菜油焖大虾这道菜对料、烹、火、时、焖五位一体的烹饪技巧极为考究，其原料是采用渤海湾产出的对虾，虾明质嫩，入口清甜回鲜；辅之天然宽油，加入独家秘制调料，快速翻动，使对虾受热均匀，匀满汁料；并且利用厨师精湛工艺和对厨味丰富经验的拿捏，精准把控火候和油焖的时间，方能达到菜品色泽橙红油亮的极致效果。

课程安排及培训优势：

培训项目

油焖大虾

培训内容

- 1.讲述油焖大虾所需设备的认知和使用方法；
- 2.油焖大虾所需食材的挑选及原料讲述；
- 3.虾的处理方法和技巧；

- 4.重点掌握油焖大虾的制作方法和烹饪技巧；
- 5.油焖大虾口味的调配和掌握；
- 6.油焖大虾系列的搭配和出品。

课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲述，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

示范讲述：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲述技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：

- 1.自己准备所需原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我练习，老师引导，熟练掌握操作流程。

学习时间

随到随学，不限学时，包教包会，学会为止

上午：09:00-12:00 下午：13:00-18:00

特别赠送

- 1.培训课程纸质操作流程；
- 2.培训课程配方；
- 3.免费使用膳学派商标品牌；
- 4.后期免费享受指导整店运营；
- 5.后期免费享受技术更新。

项目优势：

- 1.菜品色泽枣红亮丽，味香飘逸，鲜嫩微甜，油润适口，是著名的美味佳肴。
- 2.操作简单；油焖大虾操作简单，1-2人即可经营，无需经验也能当老板。
- 3.营养健康，老少皆宜，大人小孩都喜欢吃。