

长沙卤虾培训。

产品名称	长沙卤虾培训。
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

长沙卤虾培训。

湖南长沙哪里可以学卤虾？老话说：民以食为天，关于中国人而言，吃乃是人生一大事，吃饱喝足才可谋求变化，才可进行精神文明建设。目前，喜欢吃小龙虾的用户越来越多，小龙虾店面的店铺也越来越大，每到吃虾旺季，就会产生满城全是小龙虾的壮丽场景。

那街道边一溜溜的大排档，一盆盆的小龙虾，味道洋溢，色泽红亮，勾的人蠢蠢欲动，口水直流，大家喜欢吃，也爱苛刻。

由于生活档次的进步，大家关于吃的要求也变高了，现在大家不再仅仅要求温饱，在食物的鲜美跟就餐的环境上也要求的更加严苛了，吃小龙虾也同样，不止要求小龙虾口感好鲜香，还要求扒虾氛围符合心意。吃货们觉得吃小龙虾不仅仅在于吃，还因为吃的过程，啤酒配龙虾，边吃边聊，谈笑风生，酣畅淋漓，而大排档固然可以随便吃喝，但卫生实在完全没有保证，酒店的环境又过于郑重，此时开一家小龙虾店就应运而生了。

报名流程---选择课程---实地考察---支付学费---师傅指导学习---内部秘制配方教材---终身技术指导升级---你能获得的权利和资源---开店原材料进货设备---教课老师手机号微信保存。

长沙红星鹏飞培训中心，好的卤虾培训技术，核心技术教给你，卤虾全套技术不保留。

全套虾技术。好的技术，好的秘方培训，是你满意的选择，是你迈向成功的。

培训内容：

- 实操课：红油、麻油、香料油、风味酱的制作技术
- 实操课：小龙虾除去尾部沙腺和头部的沙包等处理技术；

. 实操课：各种油焖大虾的制作技术；

. 理论课：经营选址及营销技巧