

来鹤壁学正宗海鲜大咖技术

产品名称	来鹤壁学正宗海鲜大咖技术
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

来鹤壁学正宗海鲜大咖技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派培训海鲜大咖紧抓消费者对于海鲜产品的喜爱，丰富多样的食材搭配，给顾客带来了不一样的口感需求，满足各种类型的聚会要求，前景诱人。培训膳学派海鲜大咖培训费要多少钱?膳学派海鲜大咖餐饮店的菜品好吃吗?多样的特色、健康、绿色菜品，让你轻松抓获顾客的心。

不吃海鲜的夏天是不完整的，而海鲜的吃法也是各式各样，如今流行一种新的海鲜吃法，就是将所有海鲜放到一个容器内可随心挑选自己喜欢吃的。膳学派推出的海鲜套餐一共分为两种，一种是麻辣小龙虾套餐，一种是烤鱼套餐，两种套餐所含的海鲜食材有：扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，所有海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，制作方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上商家特制汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢升高，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。

海鲜大咖项目培训方式：系统学习 专业指导 -----膳学派餐饮小吃技术培训，老师手把手教学，简单易懂，理论与实操相结合，专业师傅亲自指导，学员实操，学习快，更容易上手，随到随学，教会为止。

膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。

海鲜项目培训数量多、品种多、且有大小海鲜之分大海鲜是指海参、鲍鱼、对虾、鱼翅、螃蟹、扇贝、

海螺以及各种海鱼，属上佳的海产品；小海鲜是指鱿鱼、虾虎、蛭子、蛤蜊、香螺、银鱼、海蛎子、八带蛸等，为价格低廉的寻常海味。夜市吃烧烤海鲜、爆炒海鲜，不以价格高低论档次，而以个人嗜好说口味。海鲜大咖制作生蚝，小扇贝，带子贝，阿根廷红虾，鲍鱼，螃蟹，海虾，所有海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，设产方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上商家特制汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢上升，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。

膳学派培训项目：卤肉卷饼、熏肉大饼、金丝肉松饼、土家酱香饼、台湾手抓饼、香掉牙千层饼、山东杂粮煎饼、里脊扒饼、千层小火烧、肚兜饼、五香牛肉饼、印度飞饼、灵宝肉夹馍、腊汁白吉馍、早餐油饼、五香馅饼、葱花油饼、口福饼、五香牛肉饼、麦多馅饼、土家公婆饼、金丝饼、多味馋嘴饼、老婆饼、煎饼果子、鸡蛋灌饼、芙蓉卷饼、千页饼、牙签饼、果味饼、烧饼系列（油酥烧饼、黄桥烧饼、武大郎烧饼、驴肉火烧、延津火烧等膳学派正宗海鲜大咖培训生蚝，小扇贝，带子贝，阿根廷红虾，鲍鱼，螃蟹，海虾，所有海鲜食材都是活的，保证食材的新鲜性，设产方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜之中，味美鲜香，放入容器中，浇上商家特制汤汁，底部用明火加热，随着温度的慢慢上升，贝类吸收汤汁的鲜味，更加入味。