

淄博可以学炸串的做法

产品名称	淄博可以学炸串的做法
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

淄博可以学炸串的做法

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派餐饮小吃培训公司常年提供麻辣烫技术培训，专业师傅手把手一对一教学员制作麻辣烫上等汤底，处理各种蔬菜，肉类，穿制串子，调汤底口味，经营开店，购买设备原材料等所有知识都会毫不保留的传授给每一位学习人员，另外每位学麻辣烫的学员都是一人一份麻辣烫技术资料配方，亲手真材实料操作，包教包会，学会为止。欢迎有这方面想法的朋友前来实地考察了解详细情况。

培训内容：

- 1.麻辣烫原料及香辛料的特点及运用；
- 2.麻辣烫原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3.清油麻辣烫底料的炒制方法；
- 4.牛油麻辣烫底料的炒制方法；
- 5.清香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 6.浓香型麻辣烫底料的炒制方法；
- 7.不同麻辣烫味型的调制技术；
- 8.老油的清洗、提炼技术；

9.常见菜品的制作、保管、保鲜技术；

10.常见味碟制作技术；

11.高汤的制作技术；

项目种类：羊肉、鸡脯、火腿肠、肥肠、肚片、猪血、鸡血、鸡心、肉丸、香肠、鸭胗、鱼片、鱼肠、鱼泡、蟹棒、鱼丸、海带、鹌鹑蛋、豆腐、蘑菇、菠菜、千张、白菜、生菜、金针菇、干子、藕片、玉米棒等。

郑重说明，口碑好技术正宗，现场实践操作，学习包吃包住，学习期间提供学习材料，中途没有其他费用，不限时间，随到随学，欢迎您来实地考察学习