

威海正宗烤鱼技术培训

产品名称	威海正宗烤鱼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1880.00/项
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

威海正宗烤鱼技术培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烤鱼是将鱼经过烤制后浸没在麻辣的调料中，味道浓郁，让人吃得过瘾。铁盘子下的火一直燃着，烧得烤鱼的汤汁咕嘟作响，鱼吃得差不多了，还可以往里面添加各色配菜，这样的形式和这样的吃法，仿佛更接近火锅，一群人围着一盆烟雾缭绕的麻辣烤鱼，边吃边喝到很晚，插科打诨的笑话段子比烤鱼更加麻辣。

本套烤鱼课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，夜市等地开个烤鱼店，当然您还可以去夜市做大排档经营。

实践操作内容

- 1.烤鱼的系统讲述;
- 2.烤鱼原料的选购;
- 3.烤鱼食材的预加工;
- 4.烤鱼制作的基本标准;
- 5.烤鱼制作的制作步骤;
- 6.烤鱼经营定价原则;
- 7.培训调味品及原料的货源渠道;

8.经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

为什么选择我们青岛膳学派小吃培训学校

学习期间的原材料怎么算？

答：每一位学员在学习期间的所有原材料均由我们负责，您只需交学费即可，除了学费您无需再交任何其他费用。

你们的培训模式是怎样的？

答：实操与理论相结合，我们的每个课程在报名之后都会立即安排专业的及教学老师手把手亲自示范，虽会让学员亲手实际操作，反复实践，直到学员做出和老师差不多的口味即可。

报名之前能不能先品尝味道在学？

答：可以先品尝，满意后再学习。部分品种准备时间比较长，需提前预约。

【练习时间】：根据个人把握情况而定，不束缚学习时间，学会连续，包教包会，一般2-3天可学会。

【练习方法】：终年练习、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会连续!