

泰安正宗凉拌菜技术培训，一对一

产品名称	泰安正宗凉拌菜技术培训，一对一
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

烟台哪里有凉拌菜培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

凉拌菜，是将初步加工和焯水处理后的原料，经过添加红油、酱油、蒜粒等配料制作而成的菜肴。根据红油的分类一般可分为香辣、麻辣、五香三大类；川味凉拌菜在全国较普遍，多以香辣、麻辣为主，味道也是较好的。

中国膳学派餐饮培训学校是一家小吃研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮连锁企业，以倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，致力于传统特色小吃、地方名优小吃、甜点饮品、咖啡调酒、欧美特色餐饮、西餐西点、东南亚特色饮食等技术及文化开发和研究，目前开发的项目在市场广为运用已达500余种，技术都来自于正宗的名小吃发源地，让每位创业者都能学到正宗的小吃口味，实现零风险经营。同时愿我们的精诚合作，共同把小餐饮做好、做强、做大、携手共进、共创辉煌!

凉拌菜培训内容：1、各种凉拌食材的选购与预处理2、各种材料的刀法与技巧3、各种口味凉拌汁的配比与调制4、麻辣红油的配方和制作方法5、各种食材料的过生方法6、凉拌菜的调配方法7、装盘技巧与方法凉拌菜培训品种

膳学派餐饮美食培训学校，作为受到国家认可的餐饮培训机构，多年以来，一直秉承正规教学、收费透明、传授核心的原则。采用“一对一”实践操作式教学模式，随到随学，循环授课，学会为止。膳学派餐饮，是一家集食品研究与技术开发、餐饮培训、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮集团。公司以“传播巴蜀美食之髓，弘扬一言九鼎之诺”为理念，逐渐发展成为具有全国影响力的餐饮企业。目前公司拥有二十余人核心技术研发团队，近2000余平方教学及生产基地。我们的目标：小餐饮创业整体解决方案提供商。我们的理念：整店式培训，尽一切可能帮助您创业成功。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）