

山东泰安花甲粉培训，培训专业化

产品名称	山东泰安花甲粉培训，培训专业化
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

山东泰安花甲粉培训，培训专业化002

花甲粉，又名花甲米线，是一种用锡箔纸将营养美汤??与花甲、米线封闭式的熬制而成的菜品。具有滋阴明目，软坚，化痰，益精润脏的作用。现主要流行于重庆市面，流行于贵州，重庆，四川，湖南一带，开心花甲已扩到全国各地。花甲的学名是文蛤，也被称为蛤蜊。开一家花甲粉店对于创业者来说非常不错。花甲粉是属于利润比较高的项目之一，并且投资不大、收益好。深受学员们的钟爱。膳学派餐饮培训加盟中心—为您提供花甲粉技术培训服务。欢迎您的考察与学习。

膳学派花甲培训品种：锡纸开心花甲；锡纸牛蛙；锡纸基围虾；锡纸香辣蟹；锡纸八爪鱼。膳学派老师手把手的教课，理论与实践相结合，考虑到每个人的实际动手操作能力，不限制学员的学习时间，包学会为止，回去以后还可以再到中心来复习的，期间也不会有任何的收费。

膳学派培训口味：香辣味开心花甲；麻辣味开心花甲；酸辣味开心花甲；原味开心花甲；五香味开心花甲；孜然味开心花甲等；膳学派诚信培训十多年，信誉一定没有问题，若你还是有所担心，可以直接到公司考察，考察了解，一切满意可以再签约学习。我们都知道创业较重要的一点就是找准项目，选择一个有前景的项目胜过百倍的努力

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。

培训内容

- 1、锡纸和粉丝的认知和挑选;
- 2、花甲的处理方法;
- 3、花甲汤底是配方及熬制技巧;
- 4、酱料的制作及16种配料独特、调味方法;
- 5、秘制红油的制作技巧;
- 6、花甲的保存与减砂技巧;
- 7、开心花甲的具体制作流程及保鲜过程。

培训品种

- 1、香辣开心花甲
- 2、麻辣开心花甲
- 3、五香开心花甲。

花甲粉中富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁，钙，磷、碘、维生素、氨基酸和牛磺酸等多种成分，是一种低热能、高蛋白的菜品，还具有滋阴明目，软坚，化痰，益精润脏的作用。

青岛膳学派餐饮管理公司的花甲粉历时一季之久，是由国内数十位营养师和厨师共同研发配方，以荤素搭配的理念，经过万万次的尝试，精工细做而成，青岛膳学派餐饮管理公司的花甲粉不同于传统餐饮经营种类的复杂无序，青岛膳学派餐饮管理公司的花甲粉店主打两款产品，不需要大型设备，没有后厨，专注制作米粉类产品，用专业赢得市场。

青岛膳学派餐饮培训研发中心以推广以健康、营养、美味的海鲜美食，倾力打造成为中国海鲜小吃品牌!“坝光初一大退潮，悠闲海边拾花甲”，住在海边的人们都知道，每当潮水退出，就到了捡花甲的时候了。

(锡纸花甲)具有香、辣、嫩等特点，柔嫩可口，香味逼人，口感丰满而醇厚、新鲜而细腻、柔顺口感、余味清爽。采用锡纸烹煮的手法，通过锡纸锁住花甲鲜香，留住花甲的营养，不上火又美味。花甲粉丝颇为流行，现已经成为夜宵摊的一大主力!开心花甲利润高、投资小、风险低：开心花甲尤其受广大年轻人的喜爱，在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等人员流量大的地方都可以放心经营。