

长沙牙签牛肉培训

产品名称	长沙牙签牛肉培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

牙签牛肉，是一道以牛肉作为主要食材，以孜然、辣椒作为调料制作而成的湖南宝庆府(新化、邵阳)地区特色传统名菜，口味香辣。

牙签牛肉，是一道以牛肉作为首要食材，以孜然、辣椒作为调料制造而成的湖南宝庆府(新化、邵阳)区域特征传统名菜，口味独特

【牙签牛肉训练时刻】

不约束学习时刻，学会为止。一般3天左右，视个人状况而定。

请花十秒钟时刻联系我，绝不会让您绝望：

冬食牛肉，有暖胃效果，为隆冬补益佳品。中医以为：牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功能。适用于中气下陷、气短体虚，筋骨酸柔和贫血久病及面黄目眩之人食用。

【牙签牛肉训练内容】

- 1、牙签牛肉质料、配料选取、采购、制造、初加工及保存。
- 2、牙签牛肉排制造方法和流程。
- 3、温习制造技能，独立完结产品的制造。

【牙签牛肉训练课程组织】

曾食坊演示解说：

- 1、专业教师一对一的实操演示，解说技能。

2、教师实践操作中带领你回想理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的挑选，采购，本钱、预算。

曾食坊自我实践：

1、教师备原材料，周围检查辅导。

2、自己操作一切流程，制造出制品，教师品味并辅导。

3、学员自我思索，教师引导，熟透操作流程。