

全国正宗羊蝎子培训中心-美食机构

产品名称	全国正宗羊蝎子培训中心-美食机构
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

山东不但风景好，还民风淳朴。羊蝎子火锅也是的一大亮点。羊蝎子火锅做为的特色美食之一，是我喜爱的一道菜品，它让每一位吃过的人都回味无穷，吃过的都说好，店里的生意也是很好，那么去哪里学习羊蝎子火锅呢，下面来看。北京学习羊蝎子哪里比较好？

羊蝎子火锅制作：

- 1.羊蝎子洗净，用凉水泡出水反复几次换水，干净后放入凉水锅，放入火上开大火直到开锅
- 2.准备调味料，开锅打去浮沫干净后，放入料酒
- 3.在下入老抽酱油，然后下入盐.我用的是粗盐也是腌制盐，炖着用比较好
- 4.转小火炖一小时四十分钟，关火焖着入味。待会打开盖子就好了。
- 5.放入所有调味料，用勺子搅动均匀，大火开锅煮十分钟，出香味盖上盖。

操作简单：无需任何经验，标准化流程，师傅守护式教学，全套技术经验毫无保留传授。你轻松做生意!

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限制学员的学习时间,直到学会为止。

课程班型:工作日班、班、假日不休息,学习时间自由安排。

产品优势：味干特总部拥有更好的人才和技术设计团队，把握市场的流行走向,创造大家所需要的产品，总部根据市场调研结合大众的口味不断的推出新品，精益求精、完美体验。

创业对象:80后创业、二次创业、创业投资者、副业创业。

咨询：齐老师-地址：北京朝阳区小红门

这么来讲吧：我们可以都已经发现了挺多的餐饮开店培训店都采取量化管理，规定产品的重量，调制美食有各种材料的量，吊各种料的分量等，在事实上，我认为这样出来一份美食开店培训店成本价是不准确的。就像美食开店培训店的吊汤燃气开的情况，燃气的浪费实际上加入了锅底成本中。