

北京培训把子肉技术-传授核心

产品名称	北京培训把子肉技术-传授核心
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

把子肉，很好吃，口感那叫一个棒，入口细滑感觉，让人欲罢不能，吃过一次，很香的感觉，但是就是太少了，不够吃，所以心里就想着要不要自己去学习做把子肉，下面来和我看看怎么学习把子肉吧。

把子肉：

- 1.五花肉洗净备用。五花肉切成1厘米厚的大片。五花肉冷水下锅焯一下。
- 2.五花肉里放入白糖，甜面酱、生抽、老抽抓匀后腌2小时。压力锅底铺一层葱段，放2粒八角。
- 3.码一层五花肉，再放一层葱段、姜片。依次码好所有的五花肉。
- 4.加少许水，不要太多，压20分钟。炖好的把子肉，香气四溢。

项目名称：把子肉

搭配项目：早点、茶油鸭、豆浆

培训周期：一周左右时间、可根据自己的时间来安排

上课时间：全日制、随到随学、每天9：00——5：00

培训方式：动手实操授课、

后期服务：提供后期技术支持

北京品味轩餐饮培训优势：

- 1、入学门槛低，文化程度不限，每个人都有实现创业梦想的机会。
- 2、雄厚师资力量，99%实战演练;名厨开堂主讲，海量风味小吃学会为止。
- 3、一站式全程手把手培训，先尝后学，学习过程中食物全免。
- 4、充分了解学员的需求，地域的需求，提供切实可行的创业课程。
- 5、创业不以开店培训为前提，却有着开店培训的服务!不是开店培训胜于开店培训。

经营特色餐饮加盟店的选址还要根据自己的经营路线。现在的市场不如以前，市场的过度的开发，消费的观念跟不上，每个消费市场都在兴建的餐饮加盟店的中心，但在市场还是那么大。我的感悟是选址还是要花钱，到特色餐饮加盟店多的地方经营店。在发达的城市一个小区就相当一个小城市了，经营开店还可以。