

承德巫山烤鱼培训班-传授核心技术

产品名称	承德巫山烤鱼培训班-传授核心技术
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

在北京，巫山烤鱼是人们必不可少的一顿早餐，要是不吃这个巫山烤鱼，心里就不得劲，可见这个巫山烤鱼在我们的生活中的重要性，那么很多人想要学习这个巫山烤鱼。不知道怎么做，下面来和我看看吧。

巫山烤鱼食材原料

草鱼，土豆，青笋，糍粑辣椒，葱姜，花椒，八角，食用油，鸡油，牛油，料酒，孜然，胡椒粉，豆瓣酱，白糖，食盐。

巫山烤鱼：

- 1.食材，鱼腌半小时以上
- 2.辅料开水烫熟，然后放油炒，调味，烤盘打底
- 3.鱼入油锅炸熟后放在辅料上
- 4.热锅倒大量红油，放葱姜蒜、花椒、香叶、灯笼椒等爆香倒在鱼上面
- 5.再入烤箱十分钟，出炉后洒香菜就好了。

项目培训方式

- 1、北京品味轩餐饮培训公司常年培训招生，随到随学，节假日不休。
- 2、学习均使用真材实料，全部流程亲自动手操作，现场演练实践。
- 3、师傅一对一指导，确保能学到核心技术。

4、一切项目都是从基础知识入手，全程都有师傅教导，提醒不足之处。

5、我们的课程不单单只教怎么做，还有选料、制作、开店、经营，等指导。

售后服务：学会为止包教包会

适合人群：餐饮开店培训自有店铺餐饮创业自主创业

投资优势：我校在产品方面具有自己的核心优势，让您轻松创业，胜券在握!对投资者来说，该项目具有、易管理、利润空间大等许多优点，而且经营成功率高。

创业者在为特色餐饮加盟店选择地址位置时，还要留意餐饮店铺的面积，合适的店铺有利于特色餐饮的经营走向。店面的大小的和理性，才合适长期的经营。还应该结合特色餐饮加盟连锁店铺周边的经营环境，在决定店铺位置的时候一定了解好店铺位置是否能够进行长期的经营活动，这才是在特色餐饮项目市场上常胜的方法。