

Dạy nấu ăn Gia đình, Mở quán ®™



Địa chỉ: 63 Đường số 1, Phường 26, Bình Thạnh, Hồ Chí Minh 700000

Website: <https://daynauan.info.vn>

Email: info@daynauan.info.vn

Số điện thoại: 028 6294 8405

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/zD9rTBLZ13R4hpBo7>

Học nấu món dê: <https://daynauan.info.vn/hoc-nau-an/mon-de>

Hiện nay, học nấu các món dê đang là xu hướng được rất nhiều người lựa chọn và phát triển trên thị trường. Thịt dê có chứa nhiều dưỡng chất, nhất là vitamin nhóm B, là thực phẩm bổ sung máu hiệu quả và cực kỳ tốt cho sức khỏe. Ngoài ra, thịt dê còn có tác dụng rất tốt trong việc thúc đẩy lưu thông máu, tăng enzym tiêu hóa và làm âm cơ thể.

Có thể nói, những món ăn được chế biến từ thịt dê đang ngày càng được nhiều người yêu thích, là món ăn quen thuộc trong các cuộc sum họp gia đình, bạn bè. Thịt dê có thể làm được rất nhiều món ăn thơm ngon, độc đáo và khiến mọi người không thể chối từ. Chính vì vậy, học nấu món dê hứa hẹn sẽ mở ra nhiều cơ hội lớn cho các bạn trẻ đang có ý định khởi nghiệp, nhất là các bạn đam mê nấu nướng và muốn mở quán hoặc các nhà hàng kinh doanh các món ăn từ thịt dê.

Để hiện thực hóa kế hoạch kinh doanh này, điều cốt lõi nhất bạn cần phải nắm chính là kiến thức và kỹ thuật chế biến các món ăn thịt dê. Một lớp chuyên đề ngắn hạn với sự hướng dẫn trực tiếp từ các giảng viên là những chuyên gia dày dặn kinh nghiệm chắc chắn điều bạn không thể bỏ qua.

Hiểu được điều này, Daynauan.info.vn đã mở lớp chuyên đề học nấu các món dê với chương trình học chuyên nghiệp, chất lượng, giúp bạn nhanh chóng nắm vững được các kiến thức và kỹ năng cơ bản cũng như nâng cao và hoàn thiện khả năng nấu ăn của mình.

Chỉ gói gọn trong 3 buổi học, dưới sự hướng dẫn trực tiếp của các giảng viên, bạn sẽ được:

Buổi 1

Hướng dẫn công thức và các bước thực hiện 4 món dê đang phổ biến nhất cùng các loại nước chấm ăn kèm: dê xóc xả, dê xào lăn, dê tiềm thuộc bắc và dê hấp lá tía tô.

Buổi 2

Trong buổi học thứ hai của lớp chuyên đề học nấu món dê này, bạn sẽ tiếp tục được hướng dẫn công thức cùng các bước thực hiện 4 món dê hấp dẫn đi kèm với nước chấm ăn kèm gồm: vú dê nướng, sườn dê nướng, dê rang muối và dê nhúng mẻ.

Buổi 3

Dê tái tương gừng, cà ri dê, lẩu dê và de xông hơi là 4 món ăn từ thịt dê bạn sẽ được hướng dẫn thực hiện trong buổi học cuối cùng của lớp chuyên đề này. Bên cạnh đó, giảng viên sẽ giúp bạn làm thêm nước chấm ăn kèm để món ăn trở nên hoàn hảo và hấp dẫn nhất.

Với thời lượng trên lớp chủ yếu để thực hành và rèn luyện kỹ năng, lớp chuyên đề học nấu các món dê sẽ giúp bạn học hỏi thêm nhiều phương pháp và kỹ thuật bổ ích khác như:

Phương pháp sơ chế, xử lý thịt dê để khử mùi tanh, giúp món ăn thơm ngon và có hương vị đạt chuẩn.

Phương pháp để chế biến thịt dê thành nhiều món ăn hấp dẫn và bổ dưỡng khác nhau.

Kỹ thuật nấu thịt dê mềm ngon, không bị dai

Cách kết hợp và sử dụng nhiều loại nguyên liệu để giúp món ăn có mùi thơm tự nhiên.

Đặc biệt, khi tham gia vào lớp dạy học nấu ăn với các món dê này bạn còn được các giảng viên chia sẻ nhiều kinh nghiệm quý báu trong nghề, giúp bạn có nền tảng thật vững chắc để theo đuổi sự nghiệp của mình.

Để thông tin lại tại đây, Daynauan.info.vn tư vấn và hỗ trợ miễn phí cho bạn nhé!

GDOCS

<https://docs.google.com/document/d/1wOetG7BLrIRuQhLlKWbR-7zLg3Dd216jx6jXVc8dQNs/edit>

GSITES

<https://sites.google.com/view/hocnaucacmonde>

GSLIDE

<https://docs.google.com/presentation/d/12WhCe4z1vbPM7-pCeZ6QmrqIJztd-wViXuSxpMmuAhQ/edit>

GFORM

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeXOO2MMfS-L3xEIBmWqa_iGnUvclgIR6g1J-zhznmWHhYffg/viewform

GDRIVE

https://drive.google.com/drive/folders/1jGMT7sLC3QpdS-QmL1eLsIOxCKR9v_N0

GMYPAP

https://drive.google.com/open?id=1xKdfuTgeIOV04aT7ImDv_D7bWU0G2Ng

GDRAW

https://docs.google.com/drawings/d/1u9IXhFGOvinclHyGZpNnW4U5Tul0FTL0mImE2_2qjM/edit