

桂林米粉培训学校

产品名称	桂林米粉培训学校
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

餐饮业作为生活服务市场的主力军，光芒永远不会被掩盖，只要人还要吃饭，那么餐饮业便是一棵长青树。由于经济无论如何，人总是要吃饭的。做餐饮，必定程度上便是确保了咱们能找到客户的刚需。餐饮职业是接纳度较高的职业，万元即可起航，百万不等，如果你有钱，你能够开个豪华餐厅。

桂林米粉有着300多年的历史。它制造工艺共同，色、香、味齐全，是桂林传统当地风味的一绝，桂林米粉以其共同的风味家喻户晓。其做工考究，先将上好大米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。圆的称米粉，片状的称切粉，通称米粉，其特点是皎白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。讲究卤水的制造，其工艺各家有异，大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成，香味浓郁。卤水的用料和做法不同，米粉的风味也不同。

香菇鸡肉粉、榨菜肉丝粉、排骨粉、牛腩粉、肉丸粉、猪肚粉、卤鸭粉、桂林卤粉、五香牛肉粉、鸡蛋粉、酸辣笋尖粉等

桂林米粉色泽艳丽、不管寒冬、酷暑都给人一种温暖的情怀、让游客中止小息、让朋友更温馨、让日子更夸姣调和，

桂林米粉皎白、细嫩、软滑、爽口、配以锅烧猪、牛肉片、卤牛腩、牛肝等，加卤水、泡菜、芝麻、酥炸花生米及黄豆，吃起来拂拂作响，声色味齐全，保证回头客

学习卤粉的当地

你们学校学流程是怎么安排的？

- 1.具体解说开店流程，店面选址、人员招聘、物料收购等
- 2.产品技能理论学习，包括原材料的挑选，收购，口味的改换、质料配比等
- 3.店肆运营技巧

- 4.专业讲师一对一实际操作，解说技能
- 5.讲师在实践操作中带你重温理论技巧，原材料的挑选，收购，本钱、预算
- 6.自备原材料，讲师随时检查指导
- 7.自己操作一切学习流程制造成品，较终取得讲师认可
- 8.学员自我思索，讲师引导，了解操作流

我们为小本创业的人士打造出一个新的平台，给更多失业人员，打工族，想创业的人士提供一个施展抱负的机会，我们一直坚持：随到随学，自由选择，真材实料，亲手操作，反复实践，包教包会。每个项目，由学员自己选择，一对一教学，老师亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，标准化教学。每一个品种，反复实践。直到让学员完全掌握每个步骤的要点，技术的诀窍，都能自己亲手做出合格可口的特色小吃