

日照学瓦罐鸡技术的培训学校 教学技术好费用少

产品名称	日照学瓦罐鸡技术的培训学校 教学技术好费用少
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛膳学派学习正宗的小吃技术 一对一教学 学会为止

瓦缸煨汤是流行于南方民间的一种风味菜肴。它采用一种制特的大瓦缸，其缸底可以烧火，缸内置有铁架，厨师将装有汤的小瓦罐一层层地码入缸内的铁架上，然后点燃木炭，借用木炭火产生的高温将瓦罐内的汤煨熟。演译成倍具民间传统特色又合乎现代人口味的美食。瓦罐之妙处在于土质陶器，秉阴阳之性含五行之功效，久煨之下原料鲜味及营养成分充分溶解于汤中，其味鲜香淳浓，食后令人久而难忘。

培训品种

1.瓦罐肉饼汤：鸡蛋肉饼汤、香菇肉饼汤、皮蛋肉饼汤、墨鱼肉饼汤、桂圆肉饼汤、雪梨肉饼汤、鹌鹑蛋肉饼汤；

2.瓦罐排骨汤：莲藕排骨汤、墨鱼排骨汤、海带排骨汤、香菇排骨汤、茶树菇排骨汤、芋头排骨汤、花生排骨汤、玉米排骨汤、山药排骨汤、冬瓜排骨汤、豆腐排骨汤、草菇排骨汤、猴头菇排骨汤、苦瓜黄豆排骨汤；

3.瓦罐鸡汤系列：天麻乌鸡汤、海带鸡汤、人参鸡汤、鸡腿汤、萝卜鸡汤、鸡杂汤、香菇鸡汤、牛膝眉豆凤爪汤、冬菇鸡脚汤、西洋参乌鸡汤；

4.瓦罐鸭汤系列：茶树菇老鸭汤、香菇鸭块汤、海带鸭块汤、墨鱼鸭块汤、鸭腿汤、鸭杂汤、灵芝金针老

5.瓦罐猪杂汤系列：黄豆猪手汤、红枣莲子猪肚汤、杜仲猪腰汤、莲子猪心汤、莲子猪肺汤；

6.瓦罐滋补汤系列：天麻川芎乳鸽汤、淮杞鹌鹑汤、巴戟海龙瘦肉汤、杜仲牛鞭汤、白果杏仁猪脑汤、首

乌莲须鸡蛋汤、杏仁桂圆鹌鹑汤、淮杞甲鱼汤、杏仁川贝甲鱼汤、淮山芡实老鸽汤、胡椒猪肚汤；

7.煨甜汤：冰糖雪梨汤、银耳莲子汤、红豆花生汤、冰糖绿豆汤、川贝豆腐汤；

管理小吃店常用的四步骤

一、找问题

做管理一定要从问题出发。找问题并不是一件容易事，并不是所有的问题都是问题，能找到真正的问题、瓶颈的问题，是实施管理的前提和步。有不少管理者问题意识，既看不出问题，心里也没装着问题，更找不准带全局性和根本性的问题。

二、做分析

找到问题之后，要运用系统思考进行分析，评价这个问题的，找到造成这个问题的根本原因。不妨多问自己几个为什么，找到问题背后的问题，以便从系统上根源上去解决问题。因为当人们看到房间地面淌了许多水时，往往首先去扫水，而不是首先去关掉水龙头。管理者必须养成分析问题的惯，不断分析问题的能力，不会做分析，就无法做决策。

淄博瓦罐鸡技术培训好先考察后学

三、定方案

思虑分析之后，要确定解决问题的方法，并制定可操作的实施方案。有方案才能施行，才支持执行。中层以下的管理人有一个很重要的能力，就是为战略找方法，为目标做方案。在这个中，我们可以看到一个管理人是不是务实深入、度变善法，是不是能用众智、破执精进。先有工作计划、资源计划、组织计划，即先有方案，再去做事，才更有效率。

四、看结果

方案实施之后，就要用结果来验证方法是否正确有效。所以，一定要客观地评价结果，用数字和事实说话。对于效果显著的方法，应该及时在企业内传播，与更多人分享，甚至固化为规范流程。如果效果不甚理想，就应该进一步思考分析是否准确，方案还有哪些不足。