

青岛铁板鸭肠培训公司

产品名称	青岛铁板鸭肠培训公司
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

而小吃快餐在餐饮行业中，虽然扮演着一个配角，可是其开展市场和潜力，都是无穷尽的。尤其是小吃这个单品，其可挖掘的资源和市场，非常丰富。虽然统称为“小吃”，可是小吃这两个字包罗万象，未来还将发明无限可能。因为餐饮行业的更新换代比较快，很多人都会问，现在的餐饮还能赚钱吗?其实从各项数据都能够看出，餐饮行业仍然是个大赛道，而在整个餐饮市场中，又划分出了不少项目。其间小吃快餐的市场潜力，远比你想象的要大。

铁板鸭肠很多人都喜欢吃，特别是在大街上，好多年轻人都爱买铁板鸭肠吃，口味独特，口感鲜嫩，10元5串很受欢迎。生意好的老板，在外面摆个小摊位，一个晚上都能卖几百元。一个月下来少则几千元，多则上万元可以赚。下面小编就教大家制作铁板鸭肠，以及铁板鸭肠酱料配方都统统给大伙分享，希望每个人看了以下教程都能学会。

铁板鸭肠是一道街边风味小吃，是先用秘制卤汤将鸭肠卤熟，在用铁板把鸭肠煎至半脱水后，再用铁铲将鸭肠切段，然后撒上特制酱做成。铁板鸭肠起源于近几年河北区域,目前国内铁板鸭肠盛行大江南北,红透各地,阅历数年商场培育,在各地城市形成了一批又一批铁板鸭肠的爱好者顾客群,不论在南边仍是北方,不论是在奢华的酒店仍是赋有的街头都能够浮躁运营,深受欢迎老少皆宜!

曾食坊铁板鸭肠培训内容：

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.专业老师手把手教学
- 5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧

6.原材料的选择，采购，成本、预算。

长沙市食为天厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。长沙市食为天厨师职业培训学校,有800余平方的教学场地，本中心专业针对创业者高水平开店培训。采取理论加实际操作相结合的教学方式。我们的技术教官均是十五年以上厨龄的知名大厨，我们开店运营管理的理论教官均有十年的实战经验。我们不仅仅教你全国各种同品种高水平名店技术，更多的你会在我处学到怎样开店，开店的谋略及得到开店前的筹备支持。长沙市食为天厨师职业培训学校拥有长沙市职业学校高学历的师资队伍，拥有适合学生学习的校园环境，拥有适合每个学生的学习方式，拥有适合社会的就业系统，拥有强大的学生包装团队，拥有广泛的实习基地