

临汾的想学习广东肠粉技术 欢迎详询

产品名称	临汾的想学习广东肠粉技术 欢迎详询
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

小吃培训之广式肠粉培训，肠粉晶莹剔透，皮白如雪，薄如蝉翼，吃起来鲜香满口，细腻爽滑，还有点韧劲，让人吃后难以忘怀。在广东肠粉是较为普遍的早餐，其制作方法也很简单，有专门的肠粉机器，也可以在大网筛子上铺一块白布，将米浆浇上，隔水蒸熟成粉皮，在粉皮上放上馅料，卷成猪肠形，置于盘上，淋上熟花生油。生抽、辣酱即成。

广式肠粉培训课程安排

- 1.讲广式肠粉的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.广式肠粉的制作关键方法与核心程序。
- 4.广式肠粉的制作方法 with 搭配技巧。
- 5.讲解正宗广式肠粉的具体制作流程及操作方法;
- 6.设备器具采购途径、要求和使用方法。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。
- 8.加学其他项目享受更多优惠。

膳学派广式肠粉实践操作培训

制作油辣椒：怎样炒辣椒，控制在什么样的温度，炒多久，捣辣椒的力度把握，辣椒块/末的粗细，油温

的控制，

重点掌握炒制鸡肉：么时候鸡肉下锅，下锅后炒制时间，炒制过程中怎样用锅铲搅动，炒制鸡肉时油温控制在多少度，什么时候起锅，等都是讲究的。

广式肠粉培训费用

一次性收费，包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等。中途不收任何费用。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间。

广式肠粉培训现在拨打电话联系成功即享特别优惠

- 1.指导招牌设计。
- 2.指导店面布局、装修设计
- 3.指导菜单设计。
- 4.指导开店促销策划

早餐肠粉的制作是先把米浆均匀地倒在一个像抽屉一样的托盘里，铺薄薄的一层。再把抽屉放进蒸炉里蒸几分钟，肠粉就熟了。把“小抽屉”拉出来，拿一个小铲子把肠粉铲成长长的一条，放在白瓷碟子里，加点特制的甜酱油，肠粉就做好了哦。

肠粉的经营利润：

肠粉是由普通的大米或早稻米磨浆蒸制而成，再配以馅料汤汁，制作过程简单、操作设备简便、成本低廉，毛利达60%~70%，利润相当惊人。

按市面上低价格鸡蛋瘦肉肠粉5元一份计算，利润在3元左右。如果一早上做50斤米500份计算（一斤米磨浆可做十分肠粉）每天早上利润达到1500元以上或更高，因为销售越多利润越高，而50斤米成本每斤2.5元计算才125元。其他的汤汁、油盐、煤气水电则花费不了多少钱，利润相当惊人。有很多地方把肠粉店装修的比较高档，肠粉卖的价格高，获利就更加可观，如果位置选得好，年赚百万不是梦。难怪很多广东人一家七八个人开个肠粉店只做早上的生意，其他时间乐得清闲，日子照样过得悠哉乐哉，原来是因为肠粉这么暴利，开店本钱又不高，所以引得这么多人只要想做小本生意，就想到做肠粉。

广东肠粉的项目特点潮味十足的潮式肠粉，受到大江南北人们的欢迎(其味很大众化，香咸甜，味美如珍。现在在潮汕地区，不论大街小巷，到处都可见到摆卖肠粉的小食摊，成为潮汕和来潮汕工作和生活的人都喜爱的早餐或晚宵之一,可谓南北皆可经营!现在可以享受较新优惠活动，交一人学费可以两个人同时学习，一对一手把手教学，包教包会。

肠粉原本只是广东民间的一款早餐美食，广东经济开放之后，大量的人员涌入这块热土，从而肠粉就变成了几十万人都吃过的特色美食。近些年肠粉的口味也在不断的改良和提高，现在的肠粉已经是很多外地人都喜欢吃的美食了。

培训时间：老师手把手教学，随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般4-5天可以完全掌

握该技术，具体视个人掌握情况而定。