

学习牛肉汤技术， 实践学习

产品名称	学习牛肉汤技术， 实践学习
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

学习牛肉汤技术， 实践学习018

膳学派依靠的是口碑！做的是品牌！培训的是正宗技术！口味是独特一流！满口香没有那些花边新闻和炒作，只是实实在在的传授技术。我们知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以我们也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，绝对不走冤枉路。我们不会和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！

淮南地处淮河南岸，毗邻淮南岸边，盛养牛羊，当地古沟一带又是回民居住地，对牛肉酷爱。对牛肉的加工也有独到之处，牛肉汤更是淮上人家美味佳肴，早餐的最主要食品，风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。

安徽名吃、淮南一绝——淮南牛肉汤是苏豫皖一带家喻户晓的名小吃，高汤源自清宫御膳密方，融入“以食养身”的现代食补理念独家创制而成。主辅料均取材当地特产，高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味香鲜爽辣回味无穷，具有春爽口、夏清热、秋去火、冬暖胃的独到养身功效。

营养价值

1. 牛肉富含蛋白质，氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及术后，病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜，寒冬食牛肉可暖胃，是该季节的补益佳品；
2. 牛肉有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用；
3. 水牛肉能安胎补神，黄牛肉能安中益气、健脾养胃、强筋壮骨。

淮南有一种风靡全城的美食：淮南牛肉汤，价格不贵，味道却堪称一绝。

培训内容

培训课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.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，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.自己备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

- 1.淮南牛肉汤食材，设备的选择，采购。
- 2.淮南牛肉汤的制作。
- 3.配料及搭配食材的选择、制作。

培训时间 不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。