

合肥的学习花甲粉技术 口味正宗

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 合肥的学习花甲粉技术 口味正宗 |
| 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

这里培训中国正宗花甲粉 秘制配方全教

花甲粉走出了一条与传统米粉截然不同的发展道路，而它的表现也充分证明了这种创意创新深得民众的喜爱。随着品牌知名度的提高，一定还会有更多美食爱好者来到这里，这将为膳学派锡纸花甲粉在市场竞争中突围创造有利条件。成都膳学派餐饮，真实，可靠，知名餐饮品牌，实体店学习，亲身体验创业式培训。搜一下就知道！膳学派锡纸花甲粉大胆做出改变，用锡纸包裹食物，用营养招待大众，在中国餐饮市场中雄踞一方。也许你从未对米粉有过这样的期待，但膳学派锡纸花甲粉一定不会让你失望。不信的话，来尝尝看。

花甲粉制作的时候在外包裹一层锡纸看似非常简单的一个动作，其实对食品的口味口感和营养价值有更好的贡献。自从进入市场以来，人们对这款美食的热情已经越来越高。很多人宁愿在膳学派锡纸花甲粉排队等候，也不愿去其他的米粉店里随意将就。

膳学派小吃培训中心不请名人做宣传，把较大实惠让给学员。金杯、银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在膳学派小吃培训学习技术并不难，重要的是独家的配方，各种风味小吃特色技术都是膳学派小吃培训的老师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都精确到克，一看就会。然后由教课老师手把手传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃经验的学员一样能轻松学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。

教学内容

- 1.锡纸和粉丝的认识与挑选;
- 2.花甲的处理方法;
- 3.花甲汤底的配方与熬制技巧;
- 4.酱料的制作及独特调配;

5.开心花甲的具体制作流程及减沙与保鲜过程

培训品种：

- 1.香辣味开心花甲
- 2.麻辣味开心花甲
- 3.五香味开心花甲

花甲粉，是一种用锡箔纸将营养美汤与花甲、米线封闭式的熬制而成的菜品。具有滋阴明目，软坚，化痰，益精润脏的作用。现主要流行于重庆市面，流行于四川，湖南一带，花甲已扩到全国各地。花甲粉是较近才兴起的一个行业，因其做法新颖，口味独特、老少皆宜，备受追捧，美食城、小吃街、写字楼附近、街头巷尾等，随处可见花甲摊点花甲粉的秘制工艺，拥有独特的烹饪技术，美色看得到，更吃得到，颠覆传统的荤素搭配，有养生的功效，让食客越吃越健康，吃粉先喝汤，吃完还能煮。

营养价值

花甲粉中富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁，钙，磷、碘、维生素、氨基酸和牛磺酸等多种成分，是一种低热能、高蛋白的菜品，还具有滋阴明目，软坚，化痰，益精润脏的作用。

中国热门名吃特色小吃全系列培训有：1、正宗小吃系列 2、正宗早点系列 3、正宗烧烤系列 4、正宗锡纸烧烤系列 5、正宗炒海鲜系列 6、正宗烤全羊系列 7、正宗烤乳猪系列 8、正宗油炸系列 9、正宗红焖羊肉系列 10、正宗大盆骨系列 11、正宗三汁焖锅系列 12、正宗海鲜大咖系列 13、正宗烤全羊系列 14、正宗精品凉菜系列 15、正宗精品炒菜系列 16、正宗扣碗系列 17、正宗砂锅系列 18、正宗火锅系列 19、正宗干锅系列 20、正宗碳锅系列 21、正宗地锅系列 22、正宗石锅系列 23、正宗焖锅系列 24、正宗瓦罐系列 25、正宗铁锅炖系列 26、正宗东北压锅菜系列 27、正宗卤肉系列 28、正宗盖浇饭系列 29、正宗面食系列 30、正宗饼类系列 31、正宗冷饮系列 32、正宗铁板烧系列 33、正宗西点、蛋糕、面包系列，各地特色名吃几十大大类上万种类

锡纸花甲粉最低只需要一个人，几平米就可以开张，投资少，利润高是现在年轻人非常喜欢的小吃项目，很火爆，用新潮的方法去制作美食好吃又好玩，材料足，味道鲜美，里面可以根据自己的喜好添加各种的食材，大大的满足，让那些想创业却没有那么多资金的人可以选择这个项目，开始自己的创业之路。

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.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。赠送：1传授销售指南，2指导开店选择，菜单设计。