

重庆酸辣粉培训班

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 重庆酸辣粉培训班 |
| 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

一门好的技术性使你学好开实体店安心，一门好的技术性使你学好将享有带个大家，一门好的技术性使你学好从这当中赚足花费，这般一箭三雕的事儿，难道说你不想要有着？仅有挣不完的钱，勤劳的人明白怎样创业，懒惰的人只懂吃吃喝喝享受，再多的钱不明白的赚钱仍旧会花掉，穷人缺什么：表层缺资产，实质缺欲望，头脑缺意识，机遇缺掌握，内心缺胆量，更改缺行动，工作缺恒心。寻找欲望，转变思想，抓住机会，鼓足勇气，积极行动，坚持不懈再坚持不懈，想穷都难！

“花甲粉”调味品的调配和浇苕的类型：“花甲粉”常用浇苕，好似鲜面条浇苕一样制做，应用酸食的关键有“凉拌鸡苕”、“凉皮苕”、“猪排骨苕”等，在其中尤以“凉拌鸡苕”比较知名。“凉拌鸡苕”分成“香辣跷脚牛肉”和“原汤跷脚牛肉”，即香辣口感和鲜咸口感。调料关键用白胡椒粉、红油辣椒、葱段、生抽、豆芽菜、莴笋粒、醋、香菜、大部分芽粒（四川的一种蔬菜水果）、油酥黄豆、味素等构成。烫余花甲粉的汤，以煮凉拌鸡、猪耳朵等艘熬料的浓乳白色的原汤。

酸辣粉培训新项目: 1---花甲粉红薯粉条的采用与泡浸 2---汤底的占比秘方和熬料的方式; 3---辣椒油的制做与中药材的运用 4---果实油的制做 5---肉末、猪肉酱的生产加工方式; 6---七香麻椒油的生产加工方式; 7---特别制作咸菜的制做 8---调料的占比.类型{存放}

长沙市曾食坊开店的流程：

- 1.精准定位消费者,挑选门店
- 2.精准定位商品,产品报价制订
- 3.门店布局,室内装修
- 4.制做机器设备购置
- 5.制做采购供应

6.审核办理手续,申请办理各类资格证书

开店选址方法

- 1,坚持不懈客流量高于一切,无论什么位置,人工流产一定要多
- 2,推行门店调研
- 3,确保地理位置优越
- 4,挑选人口数量提升迅速的地区
- 5,房租有效

长沙市曾食坊美食培训自始至终以诚实守信立足于社会发展，靠质量和服务项目创立品牌，以超前的的经营管理理念和不急不躁、安稳稳进的工作作风，秉着互利共赢，诚实守信互利共赢的标准愿与全国各地有志之士共同奋斗，携手同行、共赢未来！热烈欢迎来我企业参观考察，品味令人满意再学！不限定学习时间,学好截止