

重庆口味酸辣粉培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 重庆口味酸辣粉培训 |
| 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

一门好的技术让你学会开店无忧，一门好的技术让你学会将享受带个世人，一门好的技术让你学会从中赚足费用，如此一箭三雕的事情，难道你不想拥有？只有挣不完的钱，勤劳的人懂得如何创业，懒惰的人只懂吃喝享乐，再多的钱不懂的挣钱照样会花完，穷人缺什么：表面缺资金，本质缺野心，脑子缺观念，机会缺了解，骨子缺勇气，改变缺行动，事业缺毅力。找到野心，转变观念，把握机会，鼓起勇气，立即行动，坚持再坚持，想穷都难！

“酸辣粉”调味料的调制和浇苕的种类：“酸辣粉”所用浇苕，如同面条浇苕一样制作，使用酸食的主要有“肥肠苕”、“凉粉苕”、“排骨苕”等，其中尤以“肥肠苕”较为。“肥肠苕”分为“酸辣肥肠粉”和“原汤肥肠粉”，即酸辣口味和鲜咸口味。调味主要用胡椒粉、红油辣椒、葱花、酱油、芽菜、芹菜粒、醋、香菜、大头芽粒（四川的一种蔬菜）、油酥黄豆、味精等组成。烫余酸辣粉的汤，以煮肥肠、猪耳等艘熬制的浓白色的原汤。

酸辣粉培训项目: 1---酸辣粉粉条的选用与泡制 2---汤料的比例配方和熬制的方法;
3---红油的制作与中药的应用 4---果子油的制作 5---肉沫、肉酱的加工方法; 6---七香麻椒油的加工方法;
7---特制榨菜的制作 8---配料的比例.种类{保管}

长沙曾食坊开店流程：

- 1.定位顾客,选择店址
- 2.定位产品,产品价格制定
- 3.店面布置,装修
- 4.制作设备采购

5.制作原料采购

6.审批手续,办理各项证书

选址技巧

1,坚持客流至上,不管什么位置,人流一定要多

2,实行店址调查

3,力保交通便利

4,选择人口增加较快的地方

5,租金合理

长沙曾食坊小吃培训始终以诚信立足社会，靠品质和服务创立品牌，以超前的经营理念和不骄不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，诚信双赢的原则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创！欢迎来我公司实地考察，品尝满意再学！不限制学习时间,学会为止