

南昌瓦罐汤培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 南昌瓦罐汤培训 |
| 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

瓦罐汤至今已有一千多年的历史，是一种极具风味的地方小吃。的瓦罐汤以江西南昌地区的闻名全国，瓦罐煨汤作为是赣菜的代表。

民间饭庄瓦罐汤的是采用古来的煨制工艺，在瓦缸内进行煨制而出，以土质瓦罐为容器，加以食物配以纯净水为原料，以硬质木炭火恒温六面体受热，煨制出的瓦罐煨汤原汁原味，而且更含有很高的营养价值。

长沙曾食坊早餐培训班的培训课程：

- 1、各种面食早餐的系统讲述；
- 2、早餐店面所需原料的选购；
- 3、早餐系列食材的预加工；
- 4、产品味型确定；
- 5、系列味汁的调制；
- 6、面食早餐系列加工的基本标准；
- 7、面食早餐辅料加工的工艺步骤；
- 8、早餐粉面系列调味的须知与运用；
- 9、早餐店面经营定价原则；

10、粉面系列调味品及原料的货源渠道；

12、早餐店经营选址与生意技巧。

长沙食为天早餐饼类培训：酱香饼，千层饼，手抓饼，馅饼，葱油饼，糖油粑粑，梅干菜扣肉饼，老家肉饼，南瓜饼系列，酥油饼，鸡蛋饼，武大郎烧饼，葱油饼

长沙曾食坊理论学习：

- 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，线上营销推广思路。

长沙曾食坊示范讲解：

- 1、老师一对一的实操示范，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。

按照详细标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。

我不能给您较低的价格，只能给您较高的品质。我宁可为价格解释一阵子，也不愿意为质量道歉一辈子。

我们没有那些所谓的花边新闻和炒作，只有实实在在的教学。我公司做的是口碑！做的是品牌！教的就是技术！做的就是！公司知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以我公司也是凭良心做事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路。