

山东莱芜能培训肠粉，教学速成

产品名称	山东莱芜能培训肠粉，教学速成
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

山东莱芜能培训肠粉，教学速成002

膳学派操作内容：

- 1、米浆的磨制技术
- 2、米浆的配制技术
- 3、汤汁的熬制技术
- 4、蒸肠粉是技术及技巧

5、机器选购

6、材料选购

7、设备使用技巧

8、辣椒酱的制作

9、蒸米粉技术。

当然除了产品的味道和质量，还有产品的价格和性价比、优惠力度也是大多消费者在小费时考虑了一个问题，如果说优惠力度比较大的话，那么就会勾起他们“占便宜”的心理，吸引多次光顾。

现在消费者的消费水平不断提高，各方面的要求也随之增多了许多，除了餐厅口味要好外，还有小吃店铺的服务人员态度也要好，如果说服务人员加油，消费者进去之后就一直摆着个臭脸，那么他们肯定不会愿意再次光顾，但如果服务员能够保持一个好的情绪来面对每一位顾客的话，相信顾客也会被他们所感染，在小吃店消费的时候也能消费得更加开心。

膳学派操作过程：

1. 讲述的肠粉发展史及基础理论知识。

2. 肠粉的制作技术与技巧

3. 肠粉配菜的制作技术与技巧

4. 红油麻油的制作方法

5. 高汤的制作流程与方法

膳学派学习安排

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。

刚开始做小吃生意还有很多需要注意的地方，例如产品的种类即使多，但是产品的质量是不是好呢？亦或者店面没有经过宣传，很多的消费者并不知道本店的存在，还有就是管理者并不善于管理导致本店后续经营管理跟不上。亦或者本店没有考虑外卖行业，导致本店的生意渠道比较单一。确实发展一家好的小吃店比较的困难，大家还是要多多的学习。