

重庆豆腐花技术培训班

产品名称	重庆豆腐花技术培训班
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

重庆豆腐花的味道有一个显著的特点，那就是香！闻着香，吃着更香！重庆豆花的香味来自爆香的葱花蒜头，还有辣椒油以及豆豉碎米芽菜。嫩滑醇香的豆花配上香脆的碎米，还有爆香的辣椒油在舌尖绽放，在气候潮湿的重庆，这一碗豆腐花下去，浑身暖暖的，总之就是一个字，香！

实操内容

- 1、豆腐花的系统讲述；
- 2、豆腐花原料的选购；
- 3、豆腐花食材的预加工；
- 4、豆腐花加工的基本标准；
- 5、豆腐花加工的工艺步骤；
- 6、豆腐花经营定价原则；
- 7、豆腐花原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

曾食坊课程安排

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。

自我实践：

1.自己备原材料，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，老师引导，熟透操作流程。

示范讲解：

1.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。

1.备原材料，老师旁边检查指导。

3.学员动手实操，老师引导，熟透操作流程。

湖南长沙曾食坊食物研发有限公司名下-长沙曾食坊特征小吃餐饮练习总部是一家集小吃传授与技术开发、创业与再就业策划为一体的综合性餐饮校园,本校以“宏扬民族饮食文化,丰盛人民生活”为己任.“以味道求生存、以诺言促发展”的运营理念,专注致力与饮食文化的传达与推行.本校具有种类较全、较具特征的产品,适宜各地特征小吃项目合作、即可开固定店亦可活动运营,完成创业做老板的愿望,是您创业的杰出选择