

长株潭渔粉技术培训班

产品名称	长株潭渔粉技术培训班
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

渔粉的做法较关键的是汤料，它由各种调料熬制而成，里面少不了鱼、姜、蒜、辣椒和茶油，那鱼必须是鲢鱼，而且应是早晨买来的活生生的鲢鱼，容不的半点假，用隔夜的或放在冰箱里的鱼来做，那汤料定不会鲜。辣的过瘾，鲜的入味就是渔粉较受人喜爱的地方。

湘西鱼粉项目介绍：

鱼粉是湘西早餐所常吃的米粉的一种，鱼粉顾名思义其添加的原料就是鱼，现在，湘西的鱼粉已经从单一的肉粉，发展到了黄沙古粉以及鱼头粉、鲫鱼粉，鱼杂粉等样式繁多的新口味，满足了不同口味的需求。鱼粉操作关键在于鱼的熟化过程和鱼粉汤底的熬制。

鱼粉培训内容：

课程介绍：

- 1.讲述鱼粉的整体操作经营方式。
- 2.讲解材料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.讲解鱼粉汤料的配比及熬制。
- 4.讲解鱼肉的加工处理的制作方法。
- 5.讲解鱼粉的炮制及烫制技术。
- 6.讲述鱼粉的成品制作技术。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

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。

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。

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。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

培训方式

- 1、常年培训，随到随学，包教包会;
- 2、不限时间，节假日照常培训;
- 3、真材实料、亲手操作、现场直观、掌握为止