

米糕技术培训长沙米糕技术培训

产品名称	米糕技术培训长沙米糕技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

米糕发糕是早开始技术转让的项目，在考察和学习了各地米糕发糕产品之后带领团队苦心钻研才有了的成果。学习米糕发糕班就是学习本公司的培训内容的精华部分，特别是发面和调馅的技术更是米糕发糕班的根本，掌握了核心技术就解决了开米糕发糕店的基础的问题，再加上本公司对您开店的选址和经营策略的指导，衷心祝愿您走上创业的成功之路。

米糕发糕培训内容

培训内容多种口味的米糕发糕，珍珠发糕、红糖发糕、白糖发糕、桂花发糕、玉米发糕、酒酿发糕、薄发糕、水果发糕、南瓜发糕、葡萄干发糕等

培训课程安排理论学习：

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.德志为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）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。

实际操作内容

1、米糕发糕培训的系统讲述；

- 2、米糕发糕培训原料的选购；
- 3、米糕发糕培训食材的预加工；
- 4、米糕发糕培训加工的基本标准；
- 5、米糕发糕培训加工的工艺步骤；
- 6、米糕发糕培训经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。