

摆摊小吃手工冰粉培训小本创业

产品名称	摆摊小吃手工冰粉培训小本创业
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

摆摊小吃手工冰粉培训小本创业

手工冰粉是起源于西南地区的一道小吃，近年在多地流行，夏季小吃。因其爽滑、透明、冰爽、美味、价廉而倍受人们青睐。

红星鹏飞培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子馒头、饺子、肉饼、酱香饼、馅饼、营养早餐粥、小笼包，果蔬包，卡通包，卡通馒头，米花糕，生煎包、油条，芝麻球，馄饨，灌汤包；
- 2、早餐汤粉培训；(湖南牛肉粉、渔粉、卤粉，湖南米粉，邵阳米粉、原味汤粉、羊肉粉、重庆酸辣粉、重庆小面，砂锅粉、凉皮凉面、特色粉面、杂酱面，肠粉；
- 3、主餐培训项目：（浏阳蒸菜、煲仔饭、卤肉饭，纸包鱼，石锅鱼，烤肉拌饭，盖码饭、炒菜，湘菜，木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉；
- 4.夜宵系列培训：烧烤，烤鱼，湘西小串，唆螺，口味虾，卤虾，开心花甲，烤猪蹄，锡纸脑花、铁板烧、炒粉炒饭；
- 5、休闲小吃项目：（奶茶、麻辣烫、广式糖水，印度飞饼，凉拌菜，关东煮、冒菜，卤菜，酱板鸭，麻辣菜，油炸，臭豆腐，奶茶，泡菜，冷锅串串，串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子；

手工冰粉小吃培训内容

- 1.材料、设备的识别与选购。
- 2.手工冰粉的揉搓方法及工艺。

3.特色玫瑰味红糖的熬制方法及火候控制。

4.糍粑和黄豆面的制作方法。

5各种味型的搭配方法。

6.材料的保存方法。

7.店铺的布局及门头设计。

手工冰粉小吃培训时间

根据个人学习掌握能力，一般3天左右，不限制学习时间，包教包会，学会为止。学习时间可自由搭配，节假日不休息，视个人情况而定，随到随学。