

山东泰安能培训牛肉汤技术教学简单的

产品名称	山东泰安能培训牛肉汤技术教学简单的
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

山东泰安能培训牛肉汤技术教学简单的002

牛肉汤除了汤好喝之外，上好的粉丝和牛肉自然少不了。要吃时，向店家说好是要大碗还是小碗，老板就会按照分量把粉丝和早已切成薄片的熟牛肉，往锅里那么一烫，捞起，加上早已熬得喷香的汤汁，较后洒上香菜，就是一碗正宗的牛肉汤了。吃的时候，按照个人喜好，或多或少的放上店家炸好的红干椒，混合着粉丝的筋道，牛肉的喷香，浅尝一口停留在舌尖，一会儿香气就填满嘴中每一寸地盘，齿缝舌苔无不被一种完美的感受滋润得服服帖帖，一口汤喝下，即觉得顺着汤的流淌，五脏六腑无不舒畅，每个毛孔都舒展开来。

青岛膳学派淮南牛肉汤培训内容：

- 1、淮南牛肉汤技术讲解、原料认识、采购、保存;
- 2、牛骨的选择、清洗、保存;2、牛骨飞水、去腥;
- 3、学习牛肉汤核心调料的制作;
- 4、学习高汤的配比、熬制、火候的控制及保存;
- 5、学习淮南牛肉汤牛油辣子的制作;
- 6、学习各种配菜的处理、搭配;
- 7、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

青岛膳学派理论学习：

- 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.公司备原材料，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，熟悉操作流程。

