

湖南牙签牛肉培训学校

产品名称	湖南牙签牛肉培训学校
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

喜爱麻辣酱香口感的盆友想来一定不容易错过了牙签牛肉,在各种各样川菜、麻辣菜为广告牌的餐馆里它全是商家极其强烈推荐的一道特色美食,称之为是麻辣菜品中的经典韵味、经典中的招牌菜里的百吃不腻品。这家常小菜的香辣来源于事前的腌渍,用干红辣椒、花椒、麻椒、米酒、孜然粉提早进味,做到味随肉出。牙签牛肉学习培训

学习培训时间：

教师从零讲课，随到随学,学好截止。不限定学习时间，一般5-8天上下，视个人情况而定。

牙签牛肉于2014年在邵阳逐渐发售,用木签衣着小颗牛羊肉,吃起来很便捷,味儿麻辣酱香,一通道便沉醉味觉,产生特色美食的感受,备受顾客的钟爱。

销售市场上的牙签牛肉是一道具有回民特点的清真菜,牙签牛肉外酥里嫩、酥香爽口、颜色艳丽,具备麻、辣、咸、甜等不一样的味儿,特别适合不一样人的必须。

生产制造原材料：

关键用小鲜肉、白芝麻、木薯淀粉、植物油、木签等。原材料全国各地均有，按秘方可随便调成合适中国各省的口感。

培训计划方案

示范性解读：

1.技术教师一对一的实战演练示范性、

2.教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

3.步骤解读，包含门店开店选址、人员配置、材料采购等。

4.机器设备购置、门店装修设计方安、门店宣传广告、营销方案终生产品升级、学生就业确保、免费试用食之味商标logo品牌。

牙签牛肉于2014年在邵阳逐渐发售，用木签衣着小颗牛羊肉，吃起来很便捷，味儿麻辣酱香，一通道便沉醉味觉，产生无以伦比的特色美食感受，备受顾客的钟爱。销售市场上的牙签牛肉是一道具有回民特点的清真菜，牙签牛肉外酥里嫩、酥香爽口、颜色艳丽，具备麻、辣、咸、甜等不一样的味儿，特别适合不一样人的必须。