

永州学习现捞鸭脖的学校

产品名称	永州学习现捞鸭脖的学校
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

现捞鸭脖，如今受欢迎的住户休闲娱乐特色小吃；现捞鸭脖，未见其形，先闻其味，颜色艳丽，飘香一百米，食之没忘记，意犹未尽，这归功于现捞鸭脖的制作过程和关键秘方，现捞鸭脖的麻辣味儿经久不散，其缘故以下。不错，因为是热卤，其甜味麻味香气不容易释放，当舌尖上的美味的甜味遇上关注度便会越吃越辣，越吃越爽。第二，现捞鸭脖当日卤当日卖，不回锅，确保了食材的口味。第三，现捞鸭脖采用非纯种中药材，无添加物成份。因而，现捞鸭脖才会那麽备受热烈欢迎。

培训计划：1.原材料的认知能力及其购置，老师傅教给有关原材料的使用方法使用量、早期解决方式；了解原材料的购置方式；2.原材料解除冻结，早期原材料预加工，冻货的解冻方法；3.中草药材卤料配方，学习培训有几十味药草卤水的配方占比作法；4.卤汁调料，学习培训卤汁的调料。学习培训卤汁的储存方式；5.菜肴进味，学习培训各种种类的酱卤时间、熟度把握、品相观查、回锅现捞程序流程作法这些；6.额外基础理论，学习培训商品的盈利操纵，了解门店运营的必不可少步骤，及其开实体店常见问题。

培训计划

- 1、大骨汤原料的购买、制做及储存方式。
- 2、现捞香辛料的鉴别及选装。
- 3、现捞秘方及各种各样原料配制。
- 4、卤烫色调、调料和熟度的把握。
- 5、卤味原材料粗加工及解决。
- 6、卤菜制作。
- 7、菜肴的储存。

8、原料及机器设备的购置具体指导。

9、店铺选址及室内装修具体指导。