

湖南培训凉拌菜技术好的学校

产品名称	湖南培训凉拌菜技术好的学校
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

湖南培训凉拌菜技术好的学校

培训内容凉菜类型有：红油味、麻辣味、姜汁味、酸辣味、糖醋味、蒜泥味、芥末味、香油味、五香味等等口水鸡、白砍鸡、椒香牛舌、钵钵鸡、肺片、拌鸡尖、红油心片、蒜泥白肉、拌鸭肠、拌鸡爪、五香牛肉、红油毛肚、红油蹄筋、椒麻腰片等

培训课程安排理论学习：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。****讲解：1.*老师一对一的实战****，讲解技术。2.老师实践操作中****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.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，熟透操作流程。

实际操作内容1、凉菜的系统讲述；2、凉菜原料的选购；3、凉菜食材的预加工；4、凉菜味型确定；5、凉菜系列味汁的调制；6、凉菜加工的基本标准；7、凉菜加工的工艺步骤；8、凉菜的拌料方法；9、凉菜系列调味的须知与运用；10、凉菜菜品经营定价原则；11、系列调味品及原料的货源渠道；12、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。培训时间学费学费，不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。