

湖南鹅肉粉技术做法培训

产品名称	湖南鹅肉粉技术做法培训
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

鸭肉粉始于贵州凯里，历经很多年实践活动研发而成。其具备鸭肉嫩滑，汤味美味的特性。近些年因为鸭肉粉品牌理念的营销推广和散播，鸭肉粉已停留于全国各地各种、中、小城市。参与鸭肉粉学习培训之后，能够去农贸市场附近、小吃美食街，校门口，工业园区附近等地开家粉店。可是种类有点儿单一，提议多学习培训几类早饭，合理的提高店面销售额，达到绝大多数人的追求。鸭肉粉学习培训

【鸭肉粉培训计划】

1、所需香辛料的了解;2、香辛料进一步的解决;3、把握主要材料、辅材及口味;4、把握做菜方法和秘方;5、娴熟做法和流程;6、火锅配菜配搭方式 ;7、摆盘方法。

【鸭肉粉培训方法】

特色小吃教师，从零具体指导课堂教学。

学习培训全过程(具体原材料 操作过程)。

技术性 秘方(半途不会再创收花费)。

开实体店具体指导(成本分析报告 具体指导选购所需机器设备)。

预估课时3~5天，学不懂完全免费再学，直至学好截止。

【课程计划】

集中学习：1.技术性解读、原材料了解、原材料特性、材料采购等2.新项目技术性详尽批解，包含原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。

示范性解读：1.技术教师从零课堂教学.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。

自身实践活动：1.学生备原料，教师边上督导检查.2.学生实际操作全部步骤，制做出制成品，教师边上督导检查。

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。