

蒸菜技术培训 培训浏阳蒸菜培训

产品名称	蒸菜技术培训 培训浏阳蒸菜培训
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

蒸菜技术培训 培训浏阳蒸菜培训

蒸是一种重要的烹调方法，我国素有“无菜不蒸”的说法。蒸就是以蒸气加热，使调好味蒸菜的原料成熟或酥烂入味。其特点是保持了菜肴的原形、原汁、原味，能在很大程度上保存菜的各种营养素。蒸菜的口味鲜香，嫩烂清爽，形美色艳，而且原汁损失较少，又不混味和散乱，因而蒸菜适用面广，品种多。红星鹏飞的优势在于，实操为主、因人而教、强化训练。首先，我们的课程以实操为主。安排的实操课程都是循序渐进的，让你深刻的掌握每一个步骤的技术。其次，我们会根据每一位学员的不同要求，进行教学，对于您的不足会进行培训。立足让您全面掌握。较后，我们会对您所学的全部内容进行强化训练，各个击破，让您可以独立操作。教学课程安排：学习掌握各香料调料的性质---老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析---如何选址---办理相关证件---结业---后期电话指导---三年技术免费升级课程安排：理论学习：1、开店流程（店面选址、人员配备、物料采购等）2、项目技术详情（原材料的选择、原料采购、口味配比、成本、预算等）3、店面经营（店面经营技巧等）教学方式：培训师一对一教学，学员全程实践操作，反复练习，免费复学。教学时间：根据学员学习进程安排，一般3到5天，视个人情况而定，每位学员学会为止。