鹅肉粉怎么做好吃

| 产品名称 | 鹅肉粉怎么做好吃 |
|------|---|
| 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1 7栋302房(注册地址) |
| 联系电话 | 15974140853 15974140853 |

产品详情

鹅肉粉起源于贵州凯里,经过多年实践研制而成。其具有鹅肉嫩滑,汤味鲜美的特点。近年来由于鹅肉粉品牌文化的推广和传播,鹅肉粉已驻足于全国各大、中、小城市。参加鹅肉粉培训以后,可以去菜市场周边、美食小吃街,学校门口,工业区周边等地开个米粉店。但是品种有点单一,建议多学习几种早餐,有效的提升店铺营业额,满足大部分人的需求。

【鹅肉粉培训内容】

1、所需香料的认识;2、香料进一步的处理;3、掌握主料、辅料及味型;4、掌握烹饪技巧和配方;5、熟练制作方法和步骤;6、配菜搭配方法;7、装盘技巧。

【鹅肉粉培训方式】

小吃名师,手把手指导教学。

培训全程(实际材料+实际操作)。

技术+配方(中途不再增收费用)。

开店指导(成本分析+指导购买所需设备)。

预计学时3~5天,学不会免费再学,直到学会为止。

【课程安排】

理论学习:1.技术讲解、原料认识、材料性质、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。

示范讲解:1.老师手把手教学.2.老师实践操作中带领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.学员备原材料,老师旁边检查指导.2.学员操作所有流程,制作出成品,老师旁边检查指导。

长沙曾食坊食品研发有限公司是一家集各种特色小吃学习、餐饮技术研发、餐饮技术培训学习学校,成立于2009年,自成立以来,坚持严谨教学,并且聘请湖南湘菜大师【刘良山老师】担任行政总厨兼校长,公司上百种小吃技术诸多项目都由校长亲自教学,倾囊相授,细心教学!秉承服务至上,客户的'苹果'理念成功培养了各类餐饮技术人才,受到了广大学员的一致好评。所以学餐饮技术,我们一直以口碑做宣传,全方位指点学员,并提供无限期的技术咨询和升级;让您不花一分冤枉钱!

现在这个衣食无忧的社会,人们吃东西根本不在乎它有多少能吃,而是它好不好吃。而且我国的饮食文化博学多才,渊源流长,只需有食材,我们的大厨就能烹饪出甘旨的佳肴。民以食为天,而美食顾明思意甘旨的食物。世界上有各种各样的小吃,每种小吃都有自己独特的风味。美食是相逢较美好的理由,味道里都是满足!美食带给人的高兴与时刻无关,花4小时做一顿大餐和用4分钟等一碗甘旨的面条,都同样令人欢喜。让我们一起畅游美食的世界,来曾食坊学习美食技能!扬起梦想之帆,开辟创业之路!