

荆州小吃培训学校培训热卤串串技术

产品名称	荆州小吃培训学校培训热卤串串技术
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

荆州热卤串串培训 热卤串串学习班

热卤红星鹏飞在卤菜的基础上的另一道美味的加工；可以把各种熟食调制各种不同的口味，各种汤汁、酱汁，使其味、其色、其型更能引起消费者的喜爱，是一道非常不错的美食。热卤就是将荤素食物下到热卤锅里现卤，然后拌在一起上桌。卤味古已有之，在国人的饮食文化中占据重要席位。传统的卤味已不能满足年轻人的消费需求，红星鹏飞热卤开启了热卤新时代，健康营养、方便快捷，深受广大消费者喜爱。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

串串培训学校学生所应学习的学：

- 1.讲述串串香麻辣烫的发展史及根源见闻。
- 2.解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.串串香麻辣烫底料的为配合主体而制作及熬制要领。

4.串串香麻辣烫禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的统治准备方法。

5.串串香麻辣烫各种素材的烫制流程及方法。

6.串串香串签麻辣烫的四种经营模式和方法。

7.设备用具购买途径和提出具体愿望或条件。

8.投资预算分析及风险回避，规划的状态和管理方法。