

学做夜市卤虾 长沙卤虾培训

产品名称	学做夜市卤虾 长沙卤虾培训
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

学做夜市卤虾 长沙卤虾培训

小吃行业的现状近年来，我国的餐饮业发展非常，餐饮业的增长率要比其它行业高出十个点以上。小吃这个市场正处于蓬勃发展的阶段，而小吃市场的出现推动了许多全新发展的新态势。小吃行业一直是一个高速发展的行业，从20世纪90年代初以来，我国餐饮业的营业收入开始逐年攀升。其增长速度之快，令人叹为观止。伴随小吃业发展而来的，在近些年的市场竞争尤为激烈。小吃行业的盛行是由于它的接地气，价格公道，品类多样，更适合大众的口味。而且现在的小吃不再是以往只单纯的为了填饱肚子而吃，除了可以解馋之外，更多的是作为一种空闲时的消遣之物和精神上的慰劳“神器”。小吃已经变成了一种休闲，一种娱乐，一种文化，一种享受。

培训过程：

- 1.龙虾的选材识别技巧与进货渠道提供
- 2.龙虾的前期处理方法传授
- 3.调制五香卤水配料详细教学
- 4.龙虾的卤制时间掌握及摆盘技巧
- 5.后期技术指导复习-培训流程

示范讲解：

- 1、老师一对一的实操示范，讲解技术。
- 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、老师备原材料，旁边检查指导。
- 2、自己操作所有流程，制作出成品，老师品尝并指导。
- 3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

不限制学习时间，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。