

潜江市培训学做烤面筋小吃技术

产品名称	潜江市培训学做烤面筋小吃技术
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

面筋，富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，很有嚼劲。烤面筋是将专用原料经过特制而成形的弹簧（螺旋状）的形的食物坯料，穿入子，经过调味处理烤制或炸制而成的美味小吃。加工烤制过程香气四溢，令人垂涎三尺。成品色鲜味醇，口感似肉非肉。一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，食之口齿留香，回味悠长……，烤面筋，食者难忘，令人上瘾。——烤面筋。

培训课程安排

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、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。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.老师一对一的实战示范，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.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

- 1、烤面筋的系统讲述；
- 2、烤面筋原料的选购；
- 3、烤面筋食材的预加工；
- 4、烤面筋加工的基本标准；
- 5、烤面筋加工的工艺步骤；

- 6、烤面筋经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定

项目分析

1、项目市场 烤面筋的加工食用方法方式多样，既可烤吃，也可炸吃，还可通过烹饪炒食，其味道同样鲜美。同一种食品，可经过处理，加工成原味、香甜、麻辣、香辣、酸辣、水果、牛肉、鸡肉、猪2、效益分析“七情六欲”，食欲为首，好吃是人之天性。无论城市还是农村，老人、小孩还是上班一族，特色烤面筋这一美味小吃一定是人们的爱，有着极为广阔的消费市场。烤面筋1人每小时可以3、投资条件学习烤面筋技术，即可掌握，无论您以前有没有经验，是否从事过小吃业，男女老少1~2人均可轻松操作。投资设备用具总成本200~500元即可。佳经营地点是：超市、网吧、小区、商业区、步行街、学校、大排档、夜市等人口流量较大的地方。请相信，这是特色休闲小吃中又疯狂火爆项目，善于把握机会的生意人绝不会错失良机！