

黄石培训牛肉粉小吃技术

产品名称	黄石培训牛肉粉小吃技术
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

项目介绍

”津市牛肉粉“是湖南省有名的特色小吃。作为地方特产，也能成为人们常食用的食品，味道鲜美，香滑不油，吃起来润滑可口、风味独具。

培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你的津市牛肉粉技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

培训详情

培训内容

津市牛肉粉技术培训

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。

实操内容

项目实际操作内容一

津市牛肉粉的系统讲述，津市牛肉粉原料的选购；

项实际操作内容二

津市牛肉粉食材的预加工；

项目实际操作内容三

津市牛肉粉加工的基本标准和工艺步骤；

项目实际操作内容四

津市牛肉粉经营定价原则，培训调味品及原料的货源渠道；

项目开店实战指导

系统了解开店知识，如何选址、办证、装修、服务、管理、采购、盈利模式，并定期开设餐饮选址及盈利模式策略提升班助你成功创业！

培训方式

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。