

重庆锡纸烤脑花培训

产品名称	重庆锡纸烤脑花培训
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17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

重庆锡纸烤脑花培训

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。

烤脑花是川渝地区的一道传统特色小吃，采用猪脑子，拌之以海椒末、花椒粉以及其他佐料烤制而成。气味醇厚，入口绵软，香而不腻，油而不肥。像芝士一样滑腻，绵绵的，又像脊髓！四川人爱脑花，吃出了百般花样...串串冒菜店的冒脑花，街边的卤脑花，烧烤摊上的烤脑花，大排档下的爆炒脑花，还有煎脑花、脑花面等城会玩系列。成都油爆爆的脑花！爱他或者恨他，带他吃脑花~烤脑花，气味醇厚，入口绵软 香而不腻，油而不肥。脑花也就是我们常说的猪脑，而由于猪脑含有的磷、铁以及钙是比猪肉还要多的，所以也是含有极高的食用价值的。

烤脑花做法培训过程：

1.先处理烤脑花；2.脑花处理，和入味；3.调节温度进行脑花烤制；4.半成品加配料入味；5.脑花成品出炉。

培训过程：

首先,师傅亲手操作并口头指导,学员边看、边听、边记、边学。

第二步,学员亲自操作,师傅旁边指导。

第三步,学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步,理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步,提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

现在,我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。理论结合实践,配方全透明,让学员掌握真正的核心技术,成功开启创业之路。

时尚特色小吃,风味,健康美味,有独特性,种类繁多。就算天天吃,也不会腻。正是因为这些特点,让小吃不断的越来越受消费者的青睐。市场潜力正是由于行业本身的特色以及优势所导致的。由此可以看出,小吃经营非常简单,操作也很便捷。不少的小吃店,仅仅一两个人经营,生意就可以很火爆,但是也有忙的过来。制作工艺简单,出餐速度快,消费者们等待的时间短,快速能享受美味佳肴,这样的好生意,怎么能不受欢迎?

其它小吃培训项目:

- 1、长沙曾食坊早餐系列培训:(包子、饺子、土家饼、酱香饼、馅饼、营养砂锅粥、桂李飞卤粉)等
- 2、曾食坊早餐汤粉培训;(湖南牛肉粉、渔粉、原味汤粉、重庆酸辣粉、砂锅粉、云南过桥米线)等
- 3、曾食坊主餐培训项目:(浏阳蒸菜、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉)等
- 4、曾食坊休闲小吃项目:(奶茶、麻辣烫、关东煮、串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子)等