

学做羊肉汤技术培训班

产品名称	学做羊肉汤技术培训班
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

长沙红星鹏飞教学优势 1.名师亲身授课，一对一辅导；
2.纯实操演练，开店模式教学，包学包会； 3.正规模式教学，非小作坊形式；
4.产品制作标准化，无留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需培训内容

1.羊肉汤，羊杂割，羊汤面的技术培训

2.认识羊肉汤的原材料，设备的选择；

3.羊汤骨汤熬制的秘制配方与火候时间掌握

4.羊肉制作技术

5.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

培训过程

实操课：培训过程先从选材开始到全部过程，秘方的配制，味料的制作等等。都有的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止。