

卤水墨鱼培训 特色卤海鲜培训

产品名称	卤水墨鱼培训 特色卤海鲜培训
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

卤水墨鱼培训 特色卤海鲜培训

卤水大墨鱼是一道美食，食材有墨鱼、花椒等。

卤海鲜培训课程

讲述的卤海鲜发展史及基础理论知识制。

2.卤海鲜酱料的制作技术与技巧。

3.开海鲜配菜的制作技术与技巧。

4.卤海鲜的的制作流程与方法。

5.未出售完的海鲜养殖方法。

6.卤水炉的操作工艺讲解、注意事项。

7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

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.培训项目技术详细批解，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.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料
- 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。