

盒饭技术培训 盒饭称菜培训班

产品名称	盒饭技术培训 盒饭称菜培训班
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

盒饭技术培训 盒饭称菜培训班

盒饭是广受都市上班一族厚爱的方便食品。特色盒饭专营店有别于西式快餐店，而一般的中式快餐，往往鸡、鸭、鱼、肉一股脑儿混在一个饭盒中，形成杂烩饭。特色盒饭不搞这一套，它供应的是单一的、具有独特风味饭菜式样，有牛肉咖喱饭、猪肉咖喱饭、鸡肉咖喱饭、腊味饭、排骨饭等等。每个盒饭的味道单纯而富有特色，在任何地方、任何时间都有许多人喜食，青年人则更为喜欢。

【培训内容】

基础技术 切配技术 翻锅技术 生炒 熟炒 滑炒 干炒 爆炒技巧 火候掌握等。

畜肉系列 土豆烧鸡 红烧鱼块 鱼香肉丝 回锅肉 猪肝西芹 火爆腰花 麻辣肚丝
葱爆肉片 葱爆牛肉 宫保鸡丁 辣子鸡丁 滑炒鸡片 啤酒烧鸭 韭菜炒鸭肠等

禽蛋系列 水炒鸡蛋 番茄炒蛋 丝瓜炒蛋 洋葱炒蛋 青椒斩蛋 虾仁炒蛋 槐花炒蛋
茭白炒鸡蛋 核桃仁炒雀蛋 口蘑鹌鹑蛋等。

蔬菜系列

油淋茄子 虎皮青椒 清炒四季豆 炒蒜苗 炒萝卜丝 酸辣包菜 酸辣藕丁等

素菜系列

麻婆豆腐 三鲜豆腐 肉沫豆腐 春笋豆腐 熏干炒肉 香辣豆腐干 木耳烧腐竹等

盒饭套餐 组合1：啤酒烧鸭+酸辣藕丁+鸡胗烩酸豆角 组合2：红烧肉+莴笋木耳+萝卜炒肉+清炒四季豆 组合3：回锅肉+青椒玉米+番茄炒蛋 组合4：萝卜烧鸭块+火爆腰花+大头菜豆干+孜然土豆 组合5：宫保鸡丁+猪肝西芹+菠菜 组合6：红烧鱼块+滑炒鸡片+香菇+豆腐干炒腊肉 组合7：蒜台腊肉+番茄炒蛋+醋熘包菜 组合8：京酱肉丝+猪肝西芹+四季豆肉沫+麻婆豆腐 组合9：土豆烧鸡+荷兰豆炒肉+青椒土豆丝 组合10：葱爆肉片+麻辣肚丝+清烧豆腐+金钩花菜 组合11：笋干炒肉+洋葱炒蛋+虎皮青椒 组合12：鱼香肉丝+爆炒鸡胗+油淋茄子+三鲜豆腐

【课程安排】

理论课：

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。

示范课：

1.老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实际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。

实操课：

1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，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。

曾食坊盒饭的主要供应对象是学生、工厂和机关的员工及路边行人，价格在6-15元多，菜色内容和营养含量则随价格变化，大致有主菜类(如炸排骨、鸡腿)、半荤菜类(蛋、肉丝炒菜)及素菜类。90%以上的盒饭是在午间充当午餐，中式、西式或混合式应有尽有，价格尚合理，目前盒饭业正在逐渐摆脱过去厨房的制备方式，从改善调理人员的工作习惯和工作环境着手，采用制度化的采购与科学化的生产系统，以求能达到预期的营养和卫生目标。

随着经济的发展，人们生活节奏不断加快，生活质量不断提高，使中国快餐业的需求呈几何级增长。餐饮业是永不饱和的市场，规模空前巨大，中国人每年在外就餐要吃掉数千亿元!经济专家指出，快餐业是未来中国市场比较有发展前途的十行业之一。