

襄阳培训学做冒菜小吃技术

产品名称	襄阳培训学做冒菜小吃技术
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

冒菜起源于成都，具有川渝特色的汉族小吃。但功成于川渝冒菜的不断创新，现已成为暨火锅、麻辣烫后强劲新一轮川渝特色餐饮并风靡全国。冒菜的"冒"字在这里是动词，与麻辣烫略微不同。准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁，加入老板调制的各种调料。冒菜原料不限，和串串香、火锅类似，什么都可以冒，什么可上桌。

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冒菜技术，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 冒菜技术培训

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

- 1、冒菜的原料选购和前期处理。
- 2、全套配料的采购及前期处理。
- 3冒菜的详细制作和火候掌握
- 4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。
- 5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

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。