

鄂州培训学做卤肉卷小吃技术

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 鄂州培训学做卤肉卷小吃技术 |
| 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

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、老北京卤肉卷的系统讲述；
- 2、老北京卤肉卷原料的选购；
- 3、老北京卤肉卷食材的预加工；
- 4、老北京卤肉卷加工的基本标准；
- 5、老北京卤肉卷加工的工艺步骤；
- 6、老北京卤肉卷经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间

不限制学习时间，包教包会，学到自己满意为止，一般3天左右。一般视个人而定。

培训费用

包含技术转让费，材料费，资料费、终身技术更新等。