

# 荆州培训学习臭豆腐小吃技术

产品名称	荆州培训学习臭豆腐小吃技术
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

湖南臭豆腐培训 臭豆腐技术培训 臭豆腐 "其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异，长沙和绍兴的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

培训内容：臭豆腐技术培训

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、老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技术，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。

实际操作内容

- 1、臭豆腐的系统讲述。
- 2、臭豆腐的原料选购。
- 3、臭豆腐的食材加工，制作豆坯。
- 4、臭豆腐卤水的制作方法。
- 5、臭豆腐的加工工艺步骤。
- 6臭豆腐的经营定价原则。
- 7、系列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：随到随学，老师一对一授课，不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。

特别优惠

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导招牌设计。
- 3、指导菜单设计。
- 4、免费技术升级。

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，技师手把手教学。

教学优势：1、技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！