

羊肉粉培训班 羊肉粉做法培训

产品名称	羊肉粉培训班 羊肉粉做法培训
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

羊肉粉培训班 羊肉粉做法培训

羊肉粉是源于贵州地区特色传统食品，源远流长，家喻户晓，广为流传，风靡全国各地，口味多样，经过不断创新改良，适应各地口味。以羊肉、羊骨、米粉等为原材料，色泽红亮，软润爽滑，香辣可口，汤鲜味美，咸淡适中，富含碳水化合物、蛋白质、矿物质等成分，老少咸宜，备受喜爱。

羊肉粉培训课程

- 1、羊骨、米粉等材料鉴别、选择与处理，工具设备选购与操作。
- 2、配料搭配、加工与存储，火候控制，实际操作，设备维护。
- 3、炖制、炸制与烫煮技巧，熟练整个配方与操作流程，了解进货渠道。
- 4、学习成本预算、市场调查、选址设计、经营管理、推广营销等内容。

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。