

湖北培训学做盖码饭技术

产品名称	湖北培训学做盖码饭技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

制作流程技术：

1. 盖码饭原材料的认识和选用；
2. 各种食材的处理方法和肉料的腌制手法技巧；
3. 配菜方法及各种菜的制作方法；
4. 各种炒菜酱汁的配置；培训品种：

1. 肉类小炒
2. 蔬菜小炒
3. 禽类小炒
4. 鱼类小炒
5. 蛋类小炒
6. 豆制品小炒
7. 汤的熬制

培训课程安排

8. 炒菜火候的掌握；

9.盖码饭的菜色品种搭配方法；

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.专业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.自己备原材料，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。

培训时间

- 1：自由安排学习时间，随到随学；
- 2：学习时间一般为三到四天左右的；