

特色卤牛肉技术培训 卤牛肉实训基地

产品名称	特色卤牛肉技术培训 卤牛肉实训基地
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源学习卤牛肉开店，一般毕业学员均可日入千元！卤牛肉是指用卤的方法处理出来的牛肉，煮熟煮透后，颜色棕黄，表面有光泽，无糊焦，不牙碜，酱香味浓，可口。卤牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。

很多人现在都不想在异地打工，因为在异地打工的话，照顾不了家里的老人和小孩。但是有没有文化不知道做什么行业比较好。所以小吃是较佳的考虑方案。因为小吃行业门槛比较低，所以学的也比较快，而且投入小，收益大。

【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。