

# 学习扣碗培训中心 教扣碗技术

产品名称	学习扣碗培训中心 教扣碗技术
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

食味源扣碗培训内容：一.小碗菜原材料采购；二.小碗菜的原料、配料的选取、初加工与保存；三.小碗菜制作配方及处理；四.小碗菜核心制作工艺；五.小碗菜各种配料搭配；六.学员实践学习小碗菜的制作工艺及操作流程；七.小碗菜等主料及配料的全部制作流程；八.反复练习小碗菜制作技术，独立完成产品的制作；九.反复实践操作,熟练操作流程。扣碗酥肉选材是在猪的上半身，因为这里的肉比较嫩，肥瘦相煎。扣碗培训以扣碗、鲜嫩、味美，集多种的营养于一身，做出的成品软烂而不腻，蒸出来的扣碗更浓香和适口.原汁原味，风味的独特，醇香与鲜美，滋补养生，老少皆宜，深得食客的青睐。

食味源扣碗项目：1.鱼块扣碗 2.清蒸扣碗 3.小酥肉扣碗 4.腐乳肉扣碗 5.鸡块扣碗 6.羊肉扣碗 7.八宝饭扣碗 8.卷煎扣碗 9.莲夹扣碗 10.红烧肉扣碗 11.排骨扣碗 12.丸子扣碗 13.香豆腐扣碗 14.海米白菜扣碗 15.海带扣碗 16.梅菜扣肉 17.豆腐扣碗 18.菠菜扣碗

### 【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。