

油闷大虾教学培训

产品名称	油闷大虾教学培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

油闷大虾教学培训

油焖大虾是主要以调味油和调料汁进行焖制成菜的一种方法。焖制时加汤量比其他焖法要少，焖制时间要短，初步熟处理一般采用煸炒或油炸的方法。油焖要求原料鲜嫩易熟，成菜色泽浅红油亮。

曾食坊油闷大虾培训实际操作内容介绍:1、油闷大虾培训的系统讲述;2、油闷大虾培训原料的选购;3、油闷大虾培训食材的预加工;4、油闷大虾培训加工的基本标准;5、油闷大虾的工艺步骤;6、油闷大虾培训经营定价原则;7、培训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；

培训流程介绍：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.老师实际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。