串串香技术教学培训

产品名称	串串香技术教学培训
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1 7栋302房(注册地址)
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

串串香技术教学培训

"串串香"名字的由来是因为这是一种以竹签串上各种菜,将其放进滚烫的火锅中涮着吃的小吃。串串香以其特有的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市,"麻辣烫"亦是其变体,可以说只要有人的地方就有串串香的存在,甚至在一定程度上,串串香已成为四川味道的代表之一。串串香培训学习时间不限,一般3-5天,根据每个人的基础和接受能力而定。对各位创业学员的支持是:随到随学、不限学时,学会为止!

曾食坊串串香培训实际操作内容介绍:

- 1、串串香培训的系统讲述:
- 2、串串香培训原料的选购:
- 3、串串香培训食材的预加工:
- 4、串串香培训加工的基本标准:
- 5、串串香的工艺步骤:
- 6、串串香培训经营定价原则:
- 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。