

隆江猪脚饭制作培训班

产品名称	隆江猪脚饭制作培训班
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

隆江猪脚饭制作培训班

【产品特点】

学猪脚饭技术，很多不明生意的人往往认为就是学会如何卤一个猪脚就完事，其实这个原则上的错误，猪脚技术应该学会更多品种才能开店，譬如说：五花肉，大肠，豆腐，鸡蛋，例汤，调味等乖，这么多的技术必须要在实体店才能学会，而且需要多次操作才能掌握。

隆江猪脚的主要特点：软而不烂，肥而不腻，色、香、咸、鲜恰到好处。为了达到正宗和天然的口味，我们特别强调正宗隆江猪脚饭不需要炒糖色，不使用任何色素，不使用任何化学添加剂，不使用任何化学香精。

【培训流程】

一、 签名报到、不迟到不早退。
虚心请教、不害羞不怕苦。

十一、

二、 教学讲解、了解做菜流程。
一次多次、直到学会为止。

十二、

三、 厨师介绍、专业耐心教学。
会与不会、结果是自己的。

十三、

四、 学员手艺、老师一对一教。
师傅考核、真金不怕火炼。

十四、

五、 老师教学、认真专注的听。
技能学会、老板还需进修。

十五、

六、 老师做菜、认真用心的学。
创业培训、真枪实弹讲解。

十六、

七、 老师秘诀、认真专心的记。
开店创业、销售实战培训。

十七、

八、 发现问题、及时的提问题。
选址培训、数百样板教学。

十八、

九、 老师解答、用心做好笔记。
加盟连锁、专业技能培训。

十九、

十、 边学边练、学员模仿演练。
师生伙伴、全程跟踪服务。

二十、

【培训优势】

1.让您掌握本质的技术，不用依赖任何中间卤料供应商，所有卤料都可以从市场上买到，真正独立，完全全面掌握隆江猪脚饭技术制作秘方。

2.实物教学，就算没有任何餐饮经验的小女孩也可以学会如何卤制隆江猪脚。

3.你可以卤出与实体店销售一样好的隆江猪脚。

4.你可以轻松掌握真实隆江猪脚店所需的简单设备与布置，学会后不用担忧购买复杂的设备即可轻松开店。

5.从清汤到真实卤水由你亲手处理，亲历种种高质卤水处理的技巧。

6.经验丰富指导师傅全程陪同，及时处理解决你所亲历的疑问。

7.从理论到真实操作，你学会的不仅仅是如何卤制出好的隆江猪脚，更学会一种开店的技术。