

肥肠包大葱技术培训

产品名称	肥肠包大葱技术培训
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

肥肠包大葱技术培训

肥肠包大葱，脆弹与辛辣的口感在一起烤制，那味道绝了，肥肠包大葱的制作方法简单粗暴，把肥肠处理干净，然后把大葱串进肥肠里，让大葱的味道与肥肠味道融合，现点现烤。烤制猪肠包大葱，放在烤架上先刷酱汁，再均匀地撒调味料，两面烤七八分钟就可以。烤好的肥肠包大葱，放在案板上切成一小段一小段，夜市摆摊很好的选择。

【课程安排】

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.专业老师手把手的实战示范，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。