

蒸菜技术长沙培训浏阳蒸菜培训

产品名称	蒸菜技术长沙培训浏阳蒸菜培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

蒸菜具有适应面广,实用性强之特点,由于用料多样,味道大众化,制作比较方便等原因,适应能力很强,具有较高的实用性。无论是宴会,家常便宴,普通便饭,甚至农村院落的“田席”,均不可少。在我国四川的大街小巷,蒸菜馆随处可见,各大餐馆、酒楼、饭店,蒸菜四面飘香;湖北洪湖的家家户户,一日三餐离不开蒸菜。

培训细则

- 1、设备及用具的配置及使用;
- 2、原料的采购及处理;
- 3、蒸菜加工的基础知识;
- 4、蒸菜加工操作流程;
- 5、蒸菜餐馆经营项目;
- 6、店堂及店面设计布置;
- 7、经营选址及生意技巧;
- 8、原料及调味品货源渠道。

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，创造财富.

示范讲解：

1.老师一对一的示范，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。

学习时间

教学时间不限，学会为止、包学。