

# 重庆小龙虾技术培训学校重庆学习炒龙虾培训学校

产品名称	重庆小龙虾技术培训学校重庆学习炒龙虾培训学校
公司名称	重庆可欣餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市南岸区江南大道35号4层401号
联系电话	023-62797016 18581011980

## 产品详情

咨询人：肖老师 电话:185-8101-1980 咨询QQ:2239-559-212

公司电话：023-6279-7016

全国免费电话：400-855-2617

公司网址：www.kexinpeixun.com

公司地址：重庆市南岸区南坪街道江南大道35号(响水路渝能汽配城旁边山河大厦四楼)

秘制超霸小龙虾超霸小龙虾培训加盟超霸小龙虾的由来超霸小龙虾的做法大全  
超霸小龙虾的来历及配方 小龙虾和超霸小龙虾的不同之处 小龙虾的养殖 小龙虾的价格  
小龙虾的正确吃法

知道小龙虾的正确处理方法及做法吗重庆可欣贺老师带您一探究竟

说道创业项目，不能不提到现在火爆全国的麻辣小龙虾加盟了。近两年不单是小龙虾的销量递增，小龙虾加盟店的店数也是逐倍的开出，那么麻辣小龙虾加盟如此火爆，究竟有什么惊人内幕，让大家都想开家麻辣小龙虾馆呢？

现在中高端的餐饮业业绩下滑，向大众餐饮转型。现在消费者主力人群是80,90后，在消费能力以及需求上都与传统的中餐行业有所区别。消费者的需求变动，让更加有特色创意的餐饮店更加受到欢迎喜爱，而麻辣小龙虾受到年轻人的欢迎是消费者需求的选择。让更多的投资创业者趋向选择开家麻辣小龙虾，开店指导让更多初创业者减少弯路，在店前准备以及开业过程中给与指导和帮助，为学员降低投资成

本，更加简单快速的成功开店！

#### 一.培训内容：

##### 小龙虾技术培训

#### 二.培训课程安排：

- 1、小龙虾的制作原理、配料的选取、采购、初加工与保存。
- 2、小龙虾的制作的主料及配料等全部制作流程。
- 3、学员时间学习小龙虾制作的制作工艺及店面管理流程。
- 4、复习制作技术，独立完成产品的制作。

#### 三开店指导课程：

- 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。

#### 四.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。

#### 五.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。

#### 六.实际操作内容：

- 1、小龙虾的系统讲述；
- 2、小龙虾原料的选购；
- 3、小龙虾食材的预加工；
- 4、小龙虾加工的基本标准；
- 5、小龙虾加工的工艺步骤；
- 6、小龙虾经营定价原则；

7、系列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。

七.培训时间：

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右就能学会了，视个人情况而定。

八.特别服务：

1.指导招牌设计。

2.指导菜单设计。

重庆可欣餐饮管理有限公司，是一家小吃研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划为一体的综合性餐饮连锁企业，以倡导传统与时尚、美味与健康的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，致力于传统特色小吃、地方名优小吃、甜点饮品、西餐西点、东南亚特色饮食等技术及文化开发研究，目前开发的项目在市场广为运用。

咨询人：肖老师 电话:185-8101-1980 咨询QQ:2239-559-212

公司电话：023-6279-7016

全国免费电话：400-855-2617

公司网址：[www.kexinpeixun.com](http://www.kexinpeixun.com)

公司地址：重庆市南岸区南坪街道江南大道35号(响水路渝能汽配城旁边山河大厦四楼)