

# 内蒙古伟宏牛排精品班技术培训

产品名称	内蒙古伟宏牛排精品班技术培训
公司名称	内蒙古伟宏餐饮管理有限公司
价格	3880.00/份
规格参数	
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市玉泉区南茶坊十字路北一百米路东商住楼1单元3层南户
联系电话	8804004125 15024984936

## 产品详情

### 牛排精品班

#### 一、西餐

我们常会吃到的牛排有：牛柳排、西冷排、肉眼排、丁骨排、牛仔骨、鸡排和猪排，每一种都各有特色。牛柳、西冷、肉眼和丁骨肉质比较嫩滑，油花分布均匀，用来做铁板烧最好了。牛仔骨取自肋背部，含均匀的大理石纹脂肪，虽然肉较少，一但吃起来很有滋味。吃牛排很重要的一点是选择生熟程度。牛排分三成熟（rare），五分熟（medium），七分熟（mediumwell）和全熟（welldone），选择可按个人喜好。喜欢品尝牛肉鲜味的人可以选择三分熟，五分熟、七分熟的牛排中心呈粉红色，但已没血水，外熟里嫩。

#### 二、培训内容

##### 理论知识

西餐的概况：

1、西餐的概况 2、西餐在我国的发展

西餐菜品的特点及分类

1、西餐的常见菜式 2、西餐各菜式的特点

厨房： 1、厨房的结构和布局 2、常用设备及工具

西餐的原料： 1、西餐的原料和香料 2、西餐的调味品质 3、西餐的乳制品

西餐原料的初步加工及意义 1、各种原料的初步加工 2、西餐的刀工技法 3、西餐原料的细加工

## 西餐的制作

三明治类 1、鸡排三明治 2、时蔬三明治 3、虾排三明治 4、总汇三明治 5、培根三明治 6、煎火腿三明治 7、  
治 8、手指三文治

沙拉类 1、沙拉的基础知识

2、沙拉各少司酱的制作：

蛋黄酱 千岛酱 鞑靼酱 法国汁 油醋汁 凯撒汁 水果沙拉汁

3、沙拉（色拉、沙律）制作：

凯撒海鲜沙拉 土豆沙拉 什锦五彩沙拉 虾球沙拉 蝴蝶沙拉 紫包菜沙拉

汤类  
制作

1、清汤类： 清汤牛肉丸 匈牙利牛肉汤 腌肉花菜汤

2、奶汤类： 奶油蘑菇汤 海鲜周打汤 奶油玉米汤 罗宋汤

3、蔬菜类： 法式洋葱汤 意大利蔬菜汤 匈牙利牛肉汤

牛排少汁  
制作

1、烧汁（布朗汁） 2、香草汁 3、黑椒汁 4、红酒汁 5、蘑菇汁  
6、番茄汁 7、洋葱汁

意大利面  
制作

1、番茄肉酱意面 2、香菇蝴蝶面 3、奶油蛋黄意面  
4、培根黑椒面 5、海鲜意面 6、番茄奶油意面

牛排类

1、牛肉的分类及各部位的名称

2、牛肉的腌制方法：

煎三成熟牛排 煎五成熟牛排 煎七成熟牛排

黑椒牛排 香煎猪排配洋葱汁 煎菲力牛排 铁板牛扒 双椒牛排配香草汁 眼肉牛排配  
煎少司 红酒猪扒 煎板腱排配布朗少司 煎小牛柳布朗汁

### 三、培训情况

学习时间	一般10到15天左右，根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会。
培训学费	学费3880元(包含技术转让费、中餐费、操作材料费、资料费等，中途不再收任何费用。)
开店服务	免费做投资预算分析，免费提供设备原料采购信息及清单，免费指导门面招牌和菜单设计。
优惠措施	1.加学别的西餐项目，享受10%优惠。 2.免费提供策划和开店方案。 3.另外还可以参加公司现有的开春优惠活动

### 四、店面指导

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。
5. 西餐用具及配置。

### 五、市场及前景

西餐饮食结构比较合理，越来越被中国人认可和喜爱：西餐菜品的营养搭配比较均衡，尤其像法餐上菜程序及饮食搭配更利于人体吸收，如前菜、汤、主菜（包含鱼、水果、肉类、乳酪）、甜点、咖啡、水果。根据不同情况还可以有餐前酒、配餐酒，而配餐酒的选择上，如吃海鲜类可饮用白葡萄酒，牛、羊肉可选用红葡萄酒。无论是食品、原料本身的营养价值，还是菜品的营养搭配都能满足人们对合理膳食的要求。

中国的西餐业正以每年超过30%的增长率在飞速发展。在北京，你可以看到有精致浪漫的法餐，辛辣时尚的东南亚餐，漂亮美味的日餐，琳琅满目的自助餐，融合的中西合璧餐，优雅舒适的咖啡厅，我们的西餐行业也越来越接近平民化，越来越贴近老百姓，从消费的角度，西餐已经渐渐走进了人们的生活。

西餐师就业方向包括：星级酒店、高档西餐厅、连锁西餐厅、一般咖啡厅、高档私人会所。北京、上海、青岛、深圳、广州等大城市，每年市场缺口在3万人左右。目前国内西餐师人才紧缺，一般的西餐师的月薪大概在3000元至5000元不等，手艺精湛的西餐师月薪则在5000元以上。