

正宗酸辣粉培训 酸辣粉技术培训

产品名称	正宗酸辣粉培训 酸辣粉技术培训
公司名称	长沙市岳麓区樊学西粉店
价格	800.00/1
规格参数	品牌:新食玳
公司地址	长沙市岳麓区望城坡街道商贸城A-7栋1楼84号
联系电话	15673876606

产品详情

酸辣粉培训 哪里可以学酸辣粉

重庆酸辣粉培训介绍

重庆酸辣粉起源于雾都重庆，有300多年的历史，是重庆历史名小吃之一。主要以香、麻、辣、酸为特色，原本普通的白薯粉经过精心调味之后，朴实的风格没有改变，增添了更为丰富的口感，五味俱全的重庆酸辣粉迅速红遍了大江南北，更享有“天下第一粉”之美誉。

项目名称 重庆酸辣粉

培训时间 3-5天左右，随到随学，包教包会，免费终生升级技术

重庆酸辣粉培训内容

骨汤酸辣粉,红油酸辣粉,芽菜肉丝酸辣粉,荷包蛋酸辣粉,肥牛酸辣粉,肥肠酸辣粉等

培训课程安排

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。

自我实践：

1.自己备原材料，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。

实际操作内容

1.讲述酸辣粉的发展史及特色特点。

2. 参观酸辣粉的制作流程。

3. 泡粉及熬汤，酸辣粉干粉发泡及烫粉的技巧。

4. 红油制作，香脆花生、香脆黄豆制作。

5. 肉沫炒制技术。

6. 调味配料、鲜酸汁的制作。

7. 各类酸辣粉制作方法。

8. 肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右,视个人情况而定。

特别优惠

1. 指导招牌设计。

2. 指导菜单设计。

重庆酸辣粉卖点

1. 重庆酸辣粉,香吸引客户,麻的享受生活,辣的激情,酸的提振食欲,确保回头客。

2.重庆酸辣粉色泽鲜艳，不论寒冬，酷暑都给人一种温暖的情怀，让游客停顿小憩，让女朋友更温馨，让生活更和谐。

????????????

???????????? ? ???? ?

??QQ?3328-636200

?????156-7387-6606 ??????

???????>?????????2?107?

????????????????????????????????

????????????

?????????????????????????????????QQ?????????????????????????.

????????

??

????????????????

??

?3~5??

??

????????????

?

??

???????????? ????20-40????????????????????????????????



