

# 正宗小锅米线，技术加盟，开店培训

产品名称	正宗小锅米线，技术加盟，开店培训
公司名称	昆明五华华兴职业培训学校
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市西昌路848号恒兴酒店主(附)16楼
联系电话	0871-65380771

## 产品详情

昆明华兴培训学校，创办于2002年，前身为机关培训站，是云南本土的老牌学校。专业技术强，在政府组织的多项比赛中获得优异成绩。十年老校，信誉保障，价格实惠，有意咨询吧！

### 一、小锅米线介绍。

米线是云南的特色小吃，小锅米线则是昆明人最喜欢的米线烹饪方法。在炭火上用小锅煮沸，里面加入鲜肉、韭菜等调料，味香汁美。米线是经过用大米发酵，磨浆，澄滤，蒸粉，压制，漂洗等工序制作而成的。铁朋、端仕、官渡小锅米线，在昆明最具代表。

### 二、小锅米线培训内容。

培训内容	小锅米线培训
课程安排	<p>理论学习：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。</li><li>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。</li><li>3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。</li></ol> <p>示范讲解：</p>

	<p>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。</p> <p>自我实践：</p> <p>1.公司提供所有原材料，学员亲手操作练习，老师 旁边检查指导。</p> <p>2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。</p> <p>3.学员自我思索，老师引导，熟透 操作流程。</p>
实操内容	<p>1、小锅米线的系统讲述；</p> <p>2、小锅米线原料的选购；</p> <p>3、小锅米线食材的预加工；</p> <p>4、小锅米线加工的基本标准；</p> <p>5、小锅米线加工的工艺步骤；</p> <p>6、小锅米线经营定价原则；</p> <p>7、系列调味品及原料的货源渠道；</p> <p>8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。</p>
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，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。

### 三、永久技术支持

- 1、研究云南特色小吃20年
- 2、永久技术指导与升级，永久后续服务与保障；
- 3、实地考察，先尝后学，好吃再学；

联系人：赵老师：13808710774；周老师：13759108760

地址：昆明市西昌路848恒兴酒店16楼f座