

杂酱米线技术培训、开店培训

产品名称	杂酱米线技术培训、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	时间:1周
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

老昆明杂酱米线

一、杂酱米线介绍

杂酱米线是云南的一种特色小吃，以杂酱为主料，加入熬制好的汤料，配以葱姜蒜为辅料制作而成，口感润滑，米线的劲道以及杂酱的香辣，令人回味无穷。

二、杂酱米线培训内容。

培训内容	杂酱米线培训
课程安排	<p>理论学习：</p> <ol style="list-style-type: none">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。 <p>示范讲解：</p> <ol style="list-style-type: none">1.专业老师，一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践中带领你回忆理论学

	<p>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、杂酱米线的系统讲述；</p> <p>2、杂酱米线原料的选购；</p> <p>3、杂酱米线食材的预加工；</p> <p>4、杂酱米线加工的基本标准；</p> <p>5、杂酱米线加工的工艺步骤；</p> <p>6、杂酱米线经营定价原则；</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