腾冲大救驾技术培训，开店培训

产品名称	腾冲大救驾技术培训，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

一、腾冲大救驾

明末，吴三桂打进昆明，永历帝仓惶逃往滇西。时至腾冲，天色已黑，住在村子里，主人炒了一盘饵块让其充饥。饥出味美，永历帝吃后赞不绝口说：“ 炒饵块救了我的大驾了 ”。从此，腾冲炒饵块名声远扬，应誉改名“ 大救驾 ”。此点红、绿、白、黄相映，饵块细糯香甜，油而不腻，脍炙人口，80年代初已在昆明落脚生根。

二、大救驾培训内容。

培训内容	腾冲大救驾
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.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。 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。
实操内容	1、大救驾的系统讲述； 2、大救驾原料的选购； 3、大救驾食材的预加工； 4、大救驾加工的基本标准； 5、大救驾加工的工艺步骤； 6、大救驾经营定价原则； 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。
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