

## 佳肴汇砂锅土豆粉培训班，学砂锅土豆粉

产品名称	佳肴汇砂锅土豆粉培训班，学砂锅土豆粉
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1580.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:砂锅土豆粉
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

### 产品详情

土豆粉起源于西秦，因口味独特赢得众人称赞，生意由寻常街巷改入当时繁华的大街，土豆粉流传至今，成为中华一代名吃。本公司土豆粉将河南土豆粉及陕西土豆粉技术进行了科学的改进与调配，制作出香辣可口、汤汁鲜美更符合大众口味的美食土豆粉。上桌未食，先闻其香，入口更是香辣爽口，柔软筋颤，五味俱备，配以特制的香锅密制底料，口味更符合现代人的口感，吃过的人无不赞不绝口。

**砂锅土豆粉的特点：**土豆粉的操作很简单，但底料的炒制、和粉条的制作并非人人都会，佳肴汇培训的土豆粉，可以从最原始的土豆淀粉和面，醒发，搓条，土豆粉条挤压制作、底料制作，底汤制作全面培训，做出的土豆粉其新鲜、风味独特、香醇诱人、润滑爽口、柔软筋到。顾客无不称赞。

**徐善贤：**湖北襄阳人从事粉面行业21年。2008-2010在襄阳赛家金多名店出品店长一职2011年在佳肴汇教授襄阳牛肉面、秘制牛肉面、原味汤粉、新农牛肉面、桂林米粉、酸辣粉等，主管学校粉面技术培训和产品研发；家族世代经营粉面生意已经有几十年历史，客源稳定、生意火爆。拥有独家工艺，采用上等精面，优质牛肉，骨汤精华，配以独特配料，运用秘制纯味中

草药，汤味香浓，飘香数米，让人闻香止步，让顾客在吃粉面过程中畅快淋漓，吃完后神清气爽。

陈继远：高级烹调师，行业经验20年，曾任北京红辣椒饭店、重庆三峡豪华游轮“玉祥号”厨师长。2008年1月加入武汉蔡林记任技术研发、技术指导团队，并参与三镇民生甜食馆、起乐蛋糕的创店策划和饮食技术指导，陈大师在早点、生烫牛肉面、财鱼面、鳝鱼面、重庆小面等方面取得了得天独厚的造诣，现任佳肴汇高级技术培训师、新品研发师、营养师等要职。全心全意的为创业学员们保驾护航。

## 一、培训费用

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。