

牛肉面培训，常德牛肉面培训，正宗牛肉面的做法

产品名称	牛肉面培训，常德牛肉面培训，正宗牛肉面的做法
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

牛肉面培训，常德牛肉面培训，正宗牛肉面的做法！报名热线：1371-350-7312 /1588-951-5330(彭小姐)

专业牛肉面培训，深圳创富餐饮正宗牛肉面做法培训，牛肉面味道鲜美，香滑不油，与长沙臭豆腐共为湖南两大特色风味小吃。

创富牛肉面培训内容：

- 1.牛肉粉干粉选择和浸泡技术
- 2.牛肉粉卤水熬制技术
- 3.米粉高汤熬制技术
- 4.五香牛肉粉烹调技术
- 5.牛腩粉的烹调技术
- 6.鲜肉粉的烹调技术
- 7.其他牛肉粉的烹调技术
- 8.脆皮肉的烹调技术
- 9.黄豆、花生的酥炸技术

10.酸豆角的加工技术

11.酸辣笋丝的加工技术

12.特香油辣椒的制作技术

13. 售粉的操作流程

培训费用

学费1800元、包括教学材料、食宿、技术升级、增值服务等全部费用。

培训时间

随到随学，一般4-6天，学会为止。

课程安排

理论学习：

- 1、项目技术详细讲解，包括技术配方、工艺流程、口味转换等；
- 2、开店指导，包括调研、选址、装修、人员配备、物资采购、推广等

示范讲解：

- 1、专业老师一对一亲自示范，手把手教；
- 2、老师实践操作中带领学员巩固理论学习阶段中的知识，融会贯通

自我实践：

- 1、学员全程实操，老师在旁边监督指导；
- 2、学员反复操作，成品获得老师审核通过，准予毕业