

# 昆明学骨头饭技术培训选成飞餐饮

产品名称	昆明学骨头饭技术培训选成飞餐饮
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

## 产品详情

咨询人：桂老师

电话:136-2949-3800

咨询QQ:336-9075-645

网址：chengfeicy.com

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

骨头饭加盟 骨头饭的做法大全 骨头饭秘制配方 骨头饭营养健康之道 骨头饭技术培训  
骨头饭的特色 传世骨头饭独家秘方 正宗骨头饭的制作 菜饭骨头饭

青菜沫剁得碎，看上去绿绿的，泛着一层淡淡的油光，吃在嘴巴里，香香的，软软的，糯糯的；  
黄豆骨头汤，肉骨头量足，品质很不错，新鲜，很多，入口有弹性，酥而不烂---咸肉菜饭 骨头汤菜饭

秋霜打过,矮脚青菜开始上市.咸肉菜饭正当节令.这道苦力饭,原是把白饭加以猪油炒过的青菜焖熟拌食,老早随着谋生的江苏人去到上海,添了几丁咸肉,伴以黄豆骨头汤,味道就更香了.拮据匆忙的日子,咸肉菜饭是省心省力的家常饭,家里做,家里吃,做起来简单,吃起来喷香.现如今已流行整个长三角,受原来越来越多的人喜爱。

来成飞学习的优点：

- 1.培训种类齐全，拥有200多个培训项目。
- 2.拥有9年培训经验，培训经验丰富。标准化教学学习速度更快！
- 3.全国连锁，一共20多家分校。知道全国各地的口味情况。
- 4.拥有专业的技术研发团队，定期开展技术交流会。研发新的技术品种。
- 5.国家级厨师手把手教学。能学到更好更精的技术。
- 6.学员三年内可享受技术免费升级。终身技术保障。
- 7.已经成功培训学员10万余名。有丰富的开店经验指导。
- 8.免费开店指导课程，技术指导，经营方式。
- 9.场地大，环境优雅。学习期间心情更舒畅。
- 10.学员学习氛围好。

骨头饭的营养价值：

骨头饭其汤由十余种香料精心熬制而成，富含多种营养物质，起到重要的美食补钙作用能大大增强肾细胞活性，具有添骨髓，增血液，减缓衰老，强身美容，健脾补胃，增强记忆的保健功效，大米可精选优质东北长粒米，粒粒香粘。食用佐以大蒜更有鲜而不腻之功效，是拌饭之佳品，也是佐酒之佳肴，排骨能够彻底地吸收配料的精华，烂而不酥，香而不腻，味道十足

一.培训内容：

骨头饭技术培训

二.培训课程安排：

- 1、骨头饭的制作原理、配料的选取、采购、初加工与保存。
- 2、骨头饭的制作的主料及配料等全部制作流程。
- 3、学员时间学习骨头饭制作的制作工艺及店面管理流程。
- 4、复习制作技术，独立完成产品的制作。

三.开店指导课程：

- 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。

四.实际操作内容：

1、骨头饭的系统讲述；

2、骨头饭原料的选购；

3、骨头饭食材的预加工；

4、骨头饭加工的基本标准；

5、骨头饭加工的工艺步骤；

6、骨头饭经营定价原则；

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。

五.培训时间：

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右就能学会了，视个人情况而定。

六.特别服务：

1.指导招牌设计。

2.指导菜单设计。

七.培训方案：

1.专业的老师，一对一的教你开店技术，开店方案

2.切实的指导店面招牌的设计

3.全面的指导个性化菜单设计

4.终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

昆明成飞餐饮管理有限公司，是一家小吃研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划为一体的综合性餐饮连锁企业，以倡导传统与时尚、美味与健康的饮食新文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，致力于传统特色小吃、地方名优小吃、甜点饮品、西餐西点、东南亚特色饮食等技术及文化开发研究，目前开发的项目在市场广为运用。

咨询人：桂老师

电话:136-2949-3800

咨询QQ:336-9075-645

网址：[chengfeicy.com](http://chengfeicy.com)

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号