贵阳花溪牛肉粉培训学校

产品名称	贵阳花溪牛肉粉培训学校
公司名称	贵州大盛餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	价格:电议或面议 电话:0851-84828020 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号
联系电话	0851—84828020 17784995660

产品详情

贵阳花溪牛肉粉培训学校-【贵州大盛餐饮培训】

花溪牛肉粉

项目介绍：

花溪牛肉粉发源地贵阳花溪地区，是贵州的一道特色名小吃，其独特的汤料，由多种名贵中草药精心严格制作，做出的牛肉粉与众不同，汤鲜味美，肉香。吃过的人赞不绝口。

花溪牛肉粉选用上等黄牛，精制米粉，多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的蒸气米粉，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜元须，如果您能吃辣，加上贵州特有的香炒辣椒面，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

利润分析：

一碗牛肉粉：上好牛肉约1.8元，优质米粉0.6元，各种调料约0.5元，水电气约0.3元，一碗牛肉粉市场价8元，一天按照销售500碗粉计算，可获利2400元。算上卤味等附属产品利润将更高。

培训流程：

☆所需香料认识☆香料进一步处理

☆主材料的处理☆认识熬汤所需材料

☆熬汤材料的清洗☆高汤的熬制

☆牛肉的制作包含4种：

①清汤牛肉的制作②红烧牛肉的制作

③泡椒牛肉的制作④黄焖牛肉粉制作

☆卤鸡蛋、卤豆腐、卤牛肉、卤牛杂等

☆泡菜的制作

☆辣椒的制作包含3种

①油辣椒的制作②糊辣椒的制作

③炸尖椒的制作

☆米粉煮制（不包括米粉制作）

☆装碗方法☆成本分析

开店指导

◇根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。

◇根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。

◇整体店面的投资预算与投资风险回避方法。

◇根据当地消费水平，设定产品销售价格。

◇出厂批发价物流配送原材料、工具、设备。也可在当地市场购买。

◇后期技术升级，免学费复学。

◇免学费培训学员的店员，免费指导学员开分店。

◇可申请专业老师上门带店开业指导。

服务承诺

1、名师手把手教学、全程实践操作

2、项目包教包会、学不会免费再学

3、学成预计一周左右、不限制时间

4、学成毕业、技术加配方一并在手

5、终身免费支持所学项目技术升级

贵州大盛餐饮培训学校优势

为什么要选择贵州大盛餐饮培训学？一是技术，二是服务，三是口碑，因为有一流的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，贵州创果厨艺学校拥有多家成功学员开店，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势;培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止；选择我们。选择成功！

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌 。学校专业从事：“ 特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙 ” 等技术研发与培训。其中，中式烹调：“ 牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃 ” 等系列；全能西式：“ 蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐 ” 等系列；时尚饮品：“ 咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点 ” 等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851-84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410