

学习正宗小吃技术必选中山天天红大家都说好

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 学习正宗小吃技术必选中山天天红大家都说好 |
| 公司名称 | 深圳天天红餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 8.00/套 |
| 规格参数 | 天天红小吃技术培训学校:石磨肠粉技术培训 天天红小吃技术培训学校:四川卤水技术培训 中山市三乡镇平南村鸿埠园16号:化州糖水技术培训 |
| 公司地址 | 中山市三乡镇平南村园林路16号二楼(平南卫生站斜对面) |
| 联系电话 | 076085889509 15913221180 |

产品详情

培训内容：虾扯蛋各式口味项目分析：1、投资小：无需门面、无需装修，有店面的在不影响现有经营项目的情况下额外增加一个赢利点，或者摆摊，就可轻松挣钱当老板；2、利润高：通过对以往学员的跟踪调查，大部分学员月获利可达三千元，生意好的课达七千元左右，这是经营一个点所获利润，如同时经营2-3个店，效益更客观；3、风险低：造型精美，流动方便，无论在商场、超市、繁华街道、夜市、旅游点、学校等地都可以放心经营，众多的品种、齐全的口味，烤制时散发出诱人的香味，令食客闻香而来，所到之处家家好生意，只要你认真去做，就可以走上稳稳当当地赚钱之路。4、快捷美味营养：属休闲速食业，立等可取，最长不超过3分钟，快捷、方便，可坐店亦可外卖，灵活经营，小本赚大钱；口感外酥里嫩，香而不腻，美味尽显，绿色食品、营养卫生。培训课程安排：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.备原材料，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。实际操作内容：1、虾扯蛋的系统讲述；2、虾扯蛋原料的选购；3、虾扯蛋食材的预加工；4、虾扯蛋加工的基本标准；5、虾扯蛋加工的工艺步骤；6、虾扯蛋经营定价原则；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2-3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。