

贵州牛肉粉培训-花溪牛肉粉培训

产品名称	贵州牛肉粉培训-花溪牛肉粉培训
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

贵州牛肉粉培训-花溪牛肉粉培训-【贵州大盛餐饮培训】

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。

牛肉粉培训到贵州大盛餐饮培训学校有保障

报名前学员均可“先品尝·后报名”，入学即签订培训协议（学技术有保障）。

贵州大盛餐饮“牛肉粉培训”流程（技术+配方）配套一并教给您（配方不另收费用）。

学员免费先尝后学+全实际操作+全程开店指导真正完全做到一步到位包开店!

1、所需香料认识

2、香料进一步处理

3、认识熬汤所需材料

4、熬汤材料的清洗

5、高汤的熬制

6、牛肉的制作包含3种：

清汤牛肉的制作

红烧牛肉的制作

泡椒牛肉的制作

花溪牛肉粉培训学校7、卤鸡蛋、卤豆腐、卤牛肉、卤牛杂等

8、泡菜制作

9、辣椒的制作包含3种：

油辣椒的制作

糊辣椒的制作

炸尖椒的制作

10、米粉煮制（不包括米粉制作）

11、装碗方法

12、成本分析

13、开店指导

贵阳花溪

培训模式

牛肉粉培训模式

花溪牛肉粉全套：（专注花溪牛肉粉教学20年团队，品牌保障）

口感正宗，包教包会。

黔菜名师，手把手指导。

培训全程（实际材料+实际操作）。

（技术+配方）实操教学（配方不另收费用）。

您可先预约-免费品尝，品尝满意后-再报名学习。

预计学时约5—7天，学不会免费再学，直到学会为止，中途不再增收任何费用。

利润：

一碗牛肉粉市场价：9元

成本：3元。上好牛肉约1.7元，优质米粉0.5元，各种调料约0.5元,水电气约0.3元。

一天按照销售500碗粉计算，可获利 $500 \times 6 = 3000$ 元，一个月30天， $30 \times 3000 = 90000$ 。

再算上卤味等附属产品,利润将更高，月收入10万完全不在话下。

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。理论与实践融为一体，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 微信：dscypx