

云南传统特色炒饭技能培训

产品名称	云南传统特色炒饭技能培训
公司名称	昆明五华华兴职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	昆明市西昌路848号恒兴酒店主(附)16楼
联系电话	0871-65380771

产品详情

一、简介：

炒饭是常见的一种食物，一般分为多种品类，如：扬州炒饭、火腿炒饭、西红柿炒饭等。很受大众追捧，在各个地方也特色化。主要材料是用煮好的米饭、一些菜肴、鸡蛋爆炒而成。一般大众把炒饭当做早饭或者是晚饭，因为炒饭制作方便，耗时较少。也是创业者能很好控制成本容易创业的一个种类。

盖饭，也叫盖浇饭，主要作法就是把各种相应食材做好的菜（多数为下饭菜，且通常刚出锅）连带汤汁一起铺盖在装好的米饭上面，由此得出这样一个名字“盖饭”。由于用料简便，价格便宜，相对更加营养，且制作方便，通常作为快餐广受学生朋友和上班族的欢迎。

二、课程培训内容：

- 1、云南特色炒饭培训；
- 2、云南特色盖饭培训；
- 3、云南特色煮品肉冒培训（六种肉冒）；
- 4、云南特色泡菜培训；
- 5、云南特色营养粥培训；
- 6、特色小吃；
- 7、特色清汤培训。

三、课时：7-10天，（不限制学习时间,包教包会,学会为止，视个人情况而定。）

价格：5600元。

四、教学方式：

- 1.小班教学，专业老师一对一的实战示范，技巧讲解。
- 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。
- 3.学校提供所有原材料，学员亲手操作练习，老师旁边检查指导。
- 4.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 5.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

五、预期效果：

通过本门课程的学习，使学员清楚地知道制作流程，熟悉操作过程，掌握技能，并能够独自操作、开店。小本创业，风险低，投资小，回报大。创业——你可以选择这样的“三心二意”：信心、恒心、决心；创意、乐意。

六、选择华兴职业培训学校七大理由：

- 1、专研云南特色小吃20年，大品牌值得信赖；
- 2、名师团队指导；
- 3、全程实操课程，零保守倾心授课；
- 4、随到随学，一对一教学；
- 5、一次性收费，包教包会，
- 6、技术指导与升级，后续服务与保障；
- 7、实地考察，先尝后学，好吃再学。