

长沙米粉,津市牛肉粉技术培训 面食 学做湘西鱼粉

产品名称	长沙米粉,津市牛肉粉技术培训 面食 学做湘西鱼粉
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

培训地址：长沙雨花区汽车南站中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼

蒸才食学：早餐粉培训/面类——牛肉粉培训培训，羊肉粉培训培训，猪脚粉培训培训，鹅肉粉培训，鸭血粉培训丝，原味汤粉培训，鱼粉培训，卤粉培训，螺蛳粉培训，长沙米粉培训，桂林米粉培训，炒码粉培训，湖南米粉培训，酸辣粉培训，砂锅粉培训，土豆粉培训，冰凉粉培训，凉面凉皮培训，炸酱面培训，重庆小面培训，筒子骨粉培训，过桥米线培训，肠粉培训，手工面培训等...

蒸才食学长沙米粉的教学内容：1.原味汤粉类：原汤肉丝粉面、猪排原味汤粉、红烧肉原味汤粉、三鲜原味汤粉、酸辣粉面、冬菇菜心粉面、酸菜蒸肉粉面、原汤牛肉粉面、原汤牛杂粉面等2.特色炒码类：炒肉粉面、黄瓜猪肝粉面、酸辣腰花、肚片、云耳肉片、青椒炒蛋、肉丝炒蛋、鸡杂粉面、腰肝粉面、

腰肚粉面等。

蒸才食学小吃培训在教学上实实在在，采取手把手的教学。学员动手操作，师傅旁边指导。蒸才食学把全部配方、技巧都教给前来学习的创业者。教学不搞假，绝对100%实教，让创业者学到真东西。

- 1、师傅新手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。
- 2、学员跟随师傅采购原材，如何降低成本，提高。
- 3、学员亲自操作，师傅旁边指导。
- 4、学员及师傅认为掌握相关技术方可毕业。
- 5、理论指导开店经验、如何运营及相关注意事项。
- 6、提供学员所需采购设备及原料的供应市。

培训项目：长沙米粉培训、长沙米粉技术培训、湖南正宗长沙米粉培训、餐饮培训、小吃培训、甜品培训 奶茶培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）

