

三乡鸡煲王培训到天天红学习

产品名称	三乡鸡煲王培训到天天红学习
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 小吃培训:原味汤粉技术培训 三乡小吃培训:热干面炸酱面技术培训
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：重庆鸡公煲，风味有：麻辣味，香辣味，酱香味等 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.鸡公煲火锅店经营器具、设备的配制及使用。2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。3.培训鸡公煲秘制酱料、香料、骨汤三大核心配方与制作。4.培训鸡杂、公鸡及阉鸡等各种主料的处理。5.培训鸡公煲火锅各种配料的处理。6.培训清香锅、麻辣锅、酱香锅底料的配置。7.培训各种风味小料(芝麻酱、红油、辣椒油等)制作。8.培训各式火锅的制作流程。9.设备原料采购途径与要求。10.投资预算分析及经营模式与管理。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。