# 小吃培训八哥酸辣粉培训

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 小吃培训八哥酸辣粉培训 |
| 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<br>天天红小吃技术培训学校:原味汤粉技术培训<br>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：

重庆酸辣粉培训课程安排：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.重庆酸辣粉经营器具、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.培训重庆酸辣粉调味酱、麻辣酱制作。 4.培训香辣风味酱、豆豉香酱制作。 5.培训重庆酸辣粉料油的制作。 6.培训素菜的处理方法与技巧。 7.培训肉料的腌制及处理方法。 8.培训粉的处理方法。 9.培训红油、卤水的的制作及保养。10.培训重庆酸辣粉的制作方法与经营模式。 11.肉质、卤汤、鲜汤、酱料等材料的保管及存放。 12. 投

资预算分析及风险回避，店面经营方法与管理。培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-7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。