

火锅培训机构到天天红学习

产品名称	火锅培训机构到天天红学习
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 天天红小吃技术培训学校:原味汤粉技术培训 中山市三乡镇平南村鸿埠园16号:化州糖水技术培训
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：秘制骨汤火锅、麻辣火锅、海鲜火锅、酸汤鱼火锅、咸鲜味火锅等 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.老师实操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.火锅主料及配料的选材配置及加工处理方法。2.各种火锅汤底料的配方及熬制。3.各种风味小料(芝麻酱、红油、辣椒油等)制作。4.各式火锅制作工艺流程及制作技巧。5.学员实操各式火锅的制作。6.学习多种开胃菜的制作。7.火锅店常用设备器具采购。8.投资预算分析及风险回避，火锅店经营方法与管理。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。