

三汁焖锅技术培训地址

产品名称	三汁焖锅技术培训地址
公司名称	深圳天天红餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	天天红小吃培训学校:石磨肠粉技术培训 小吃培训:原味汤粉技术培训 特色小吃培训: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：禽肉类：串羊肉，串鸡脯，火腿肠，串鸡心，串肉丸，串香肠，串鸭胗等水产品：串鱼肠，串蟹棒，串鱼丸，串海带，串鱿鱼，串墨鱼，串青虾，鹌鹑蛋，串豆腐等蔬菜类：串蘑菇，串菠菜，串千张，串白菜，串生菜，金针菇，串干子，串藕片，串茄片，串荸荠，玉米棒等丸子类：黄金墨鱼丸、贡丸、烧一香、蟹肉钳、鳕鱼卷、黄金球、鱼丸、虾丸、牛肉丸、包心鱼丸、关东烧、昆布、香菇蟹黄丸芝麻味虾球等 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.老师实际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.公司提供所有原材料，学员亲手操作练习，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.讲述关东煮的发展史及基础知识。2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。3.关东煮骨汤的调味及熬制方法。4.关东煮禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。5.关东煮各种材料的烫制流程及方法。6.讲解关东煮的经营模式和方法。7.设备器具采购途径和要求。8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。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。