

深圳煲仔饭培训学校，正宗广式腊味煲仔饭培训

产品名称	深圳煲仔饭培训学校，正宗广式腊味煲仔饭培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

深圳煲仔饭培训学校，正宗广式腊味煲仔饭培训，更多小吃项目请搜深圳创富餐饮培训 资深师傅手把手教学广式煲仔饭技术，全过程实践操作，让你亲自动手做煲仔饭，让您赚取特色小吃的利润，随到随学，包学会!

深圳创富餐饮培训中心传授广东各式煲仔饭，煲仔饭的制作工艺在选米上是极为精细的，搭配材料在煲仔饭的味道上也具有重要的作用，成为选米之外另一个重要的因素。另外在煲仔饭的制作过相当的过程中，火候控制十分主要.但如何将米饭的熟透，次要靠经验判断。一定要注意火候上的 灵活性。

为所有学员提供终身技术服务指导。为开店学员提供市场调查，店面选址，装修，经营技巧、培训等各种服务，确保开业一家，成功一家。 深圳创富一对一学习模式,亲手操作,包学包会。技术理论技术实操市场分析成本分析投资收益分析开店选址方案店面包装方案系列创业指导服务,以确保你的成功创业。 先品尝再学习,以免上当受骗!欢迎创业者朋友随时到我司咨询、考察、学习。

煲仔饭不但外观靓、味道好、能填饱肚子，更是投资少、操作简单、回本快的投资创业项目。其成本可高可低，据边顾客的情况决定产品品种和售价，毛利通常可达60%至70%。煲仔饭店的投资，低者设备投资只需1千元，可实现低成本启动项目。当然，如果设备投资2万元，总投资3—5万元，就可以建成中等规模，日产1千份的煲仔饭店了

培训内容 1、煲仔饭前期的准备工艺及要点。 2、煲仔饭火候的掌握及要点。
3、各种馅料的搭配工艺及要点 4、煲仔饭鲜汁的配料与制作方法； 5、煲仔饭青菜的处理方法
6、培训煲仔饭肉料的腌制手法；

深圳市创富小吃培训集餐饮研发、技术推广、管理咨询、品牌策划为一体。实力雄厚、实战经验丰富。本公司多种餐饮小吃项目,适合一人创业、夫妻创业、家庭创业,规模可大可小,是小本创业者的首选。先尝后学,技术毫无保留,理论实践,包教包会

深圳市创富小吃/蛋糕培训

公司地址：深圳市宝安区石岩镇松白路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走500米东原天桥旁）