

又甜又香的冰糖葫芦做法

产品名称	又甜又香的冰糖葫芦做法
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: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：

冰糖葫芦培训课程安排：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.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.冰糖葫芦熬糖关键技术培训;2.冰糖葫芦之蘸冰糖关键技术及操作技巧3.培训熬糖与蘸糖火候的控制技巧;4.培训各类冰糖葫芦详细制作技术;5.冰糖葫芦原材料采购及采购注意事项培训;6.选择和识别冰糖葫芦原材料;7.冰糖葫芦去核穿串技术培训;8.特色冰糖葫芦制作技术9.涂层巧克力冰糖葫芦制作技术;10.蜂蜜冰糖葫芦关键技术、脆皮冰糖葫芦关键技术11.冰糖葫芦制作注意事项;12.冰糖葫芦制作设备以及原材料保存及注意事项培训;13.冰糖葫芦熬糖中

食用添加原料的制作技术培训;培训时间：随到随学，老师一对一授课，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.指导招牌设计。 3.指导菜单设计。 4.免费技术升级。