

## 炒粉炒面技术培训现场

产品名称	炒粉炒面技术培训现场
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：1.鸡蛋炒米粉、肉丝炒米粉、虾仁炒米粉、三丝炒米粉、牛肉炒米粉、鸡肉炒米粉；2.鸡蛋炒米饭、肉丝炒米饭、虾仁炒米饭、三丝炒米饭、牛肉炒米饭、鸡肉炒米饭；3.鸡蛋炒河粉、肉丝炒河粉、虾仁炒河粉、三丝炒河粉、牛肉炒河粉、鸡肉炒河粉；4.鸡蛋炒面、肉丝炒面、虾仁炒面、三丝炒面、牛肉炒面、鸡肉炒面；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。 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。