螺蛳粉技术培训

产品名称	螺蛳粉技术培训
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：五香牛肉粉、牛腩粉、酸辣笋尖粉、什锦米粉、卤鸭米粉、叉烧米粉、榨菜肉丝粉、香菇鸡肉粉、排骨米粉、肉丸粉、猪肚粉、鸡蛋粉、排粉、茄肉酱粉等培训课程安排：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。 实际操作内容：1.
桂林米粉的基础知识与经营方法。2. 桂林米粉卤水的配方和熬制。 3. 桂林米粉高汤的熬制。 4.
桂林米粉牛肉的卤制，肉皮酥的制作5. 脆皮豆、酸笋的制作，叉烧的制作。6. 各式桂林米粉制作流程。7.
肉质、卤汤、高汤等材料的保管与存放。 8. 店面经营的选址原则、原料设备的采购途径。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。