

# 石锅拌饭技术培训现场实践

产品名称	石锅拌饭技术培训现场实践
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：

石锅拌饭各式口味：牛肉石锅拌饭，三文鱼石锅拌饭，鸭肉

石锅拌饭，泡菜五花肉石锅拌饭，什锦石锅拌饭

，肉丝石锅拌饭，鸡蛋石锅拌饭，海鲜石锅拌饭等 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.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、石锅拌饭的系统讲述；2、石锅拌饭原料的选购；3、石锅拌饭食材的预加工；4、石锅拌饭加工的基本标准；5、石锅拌饭加工的工艺步骤；6、石锅拌饭经营定价原则；7、系列调味品及原料的货源渠道；8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5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。