

汤米粉技术培训现场学习学会为止

产品名称	汤米粉技术培训现场学习学会为止
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：过桥米线的汤底、红辣椒油、过桥米线成本控制等培训课程安排：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.米线的基础知识与制作方法。2.过桥米线的刀工处理手法培训；3.过桥米线秘制白汤底的熬制。4.过桥米线秘制红辣椒油的熬制。5.各种米粉制作流程及实践操作练习。6.老师教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。7.采购部给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。8.采购部可以带愿意到市场看看我们采购是怎么买菜的，买菜的技巧等等，顺便可以了解自己开店要用的设备，材料等等，学员到市场认识了解采购的细节过程，因为采购也是做餐饮的大学问，最爱味教学员学习不光教技术口味。更重要的教好学员创业知识。9.学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。培训时间：随到随学，老师一对一授课，一般5天左右，视个人情况而定，不限制学习时间，包教包会，学会为止。特别优惠：1.指导招牌设计。2.指导菜单设计。