

千层饼外酥里嫩做法大全

产品名称	千层饼外酥里嫩做法大全
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:千层饼

培训过程

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。

操作内容:

- 1、千层饼的系统讲述；
- 2、千层饼原料的选购；
- 3、千层饼食材的预加工；
- 4、千层饼加工的基本标准；

- 5、千层饼加工的工艺步骤；
- 6、千层饼经营定价原则；
- 7、培训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3-7天左右，视个人情况而定。

特别赠送

1.指导招牌设计。

2.指导菜单设计。