# 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<br>天天红小吃技术培训学校:原味汤粉技术培训<br>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。