

漳州肠粉技术学习 漳州肠粉技术培训

产品名称	漳州肠粉技术学习 漳州肠粉技术培训
公司名称	厦门食货君餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区枋湖北二路县后社379号宏瑞商务中心B栋二楼
联系电话	05925779550 18159881965

产品详情

详细咨询：18159881965 同微信

学校电话：0592-5779550

学校官网：www.shihuojun.com

QQ：2539665359

吃过肠粉的人都知道，十家店做出来肠粉的味道都不一样，而且味道之间相差也是比较大，为了让广大的加盟客户可以学到正宗的广东肠粉，食货君建议大家在公司现场学习制作肠粉的技术，使自己做出来的肠粉达到嫩、滑，有韧性。嫩是指吃在嘴里不粘口，入口及化百吃不腻，有韧性最要是指用筷子夹起来不会断，肠粉汤汁浇上去用筷子夹肠粉不会烂。再就是肠粉的汤汁制作，现在市面上肠粉汤汁有很多都是直接用酱油调配的，大多数肠粉的汤汁都只能吃到酱油的味道，而食货君所调配的肠粉汤汁是用十几种配料严格按照一定的比例所调配出来的。汤汁的特点是：色，公司所调配的肠粉汤汁色泽深红，配上雪白的肠粉，颜色更加诱人，从而达到让人一看到就有一种想吃的欲望。香，肠粉汤汁的香味浓郁，真正达到未食其味先闻其香的效果。味，肠粉汤汁的味道主要以鲜为主，经过十几种配料的严格比例搭配而达到鲜而不腻的效果！现在有的朋友想要开店创业可又不知道如何做好美味的肠粉,就会寻找培训肠粉的培训机构,那哪里肠粉培训好呢？

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。

实操内容：

- 1、肠粉的系统讲述；
- 2、肠粉原料的选购；

- 3、肠粉食材的预加工；
- 4、肠粉加工的基本标准；
- 5、肠粉加工的工艺步骤；
- 6、肠粉经营定价原则；
- 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。

厦门食货君餐饮管理有限公司旗下食货君餐饮小吃培训学校，是一家集餐饮培训、餐饮咨询、餐饮业务策划与服务，为一体的综合性餐饮业服务公司，以真诚扶持创业为向导并以提供优质的特色美食技能为目标的培训机构。以培养“汇集天下名吃，培养创业精英”为己任，秉承“专业、诚信、务实、创新”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。通过对学员一对一的实操技术培训和技术理论培训；成功的创业渠道指导；创业店铺开张后续服务，一体化的流程；力图让每位有梦想的学员最快最稳的创业成功。

如果你想要咨询更多美食项目都可以随时咨询我小雷老师哦~~~18159881965

如果你想学习了解正宗上百种美食技术请搜索食货君餐饮培训学校

如果你想要了解更多美食信息请登入<http://www.shihuojun.com/>