

长沙凉面凉皮培训 学习凉皮凉面 学做凉皮凉面技术

产品名称	长沙凉面凉皮培训 学习凉皮凉面 学做凉皮凉面技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	红星鹏飞:哪里可以学凉面凉皮 凉皮凉面:哪里能学到正宗凉皮技术 湖南长沙市:汽车南站附近
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙凉面凉皮培训 学习凉皮凉面 学做凉皮凉面技术

联系人:唐娟

联系电话：15674872431

联系手机：15674872431

联系微信：15674872431

联系QQ：2286903624

联系红星鹏飞唐老师有优惠活动：学一样送一样！！！！

主要经营餐饮培训小吃。这里专业，这里优惠，这里生活服务齐全，我们的服务有：长沙早餐技术培训,长沙小吃培训,长沙冷饮小吃培训,早餐粉面技术培训,卤味小吃技术培训,湖南特色菜技术培训！欢迎前来考察！

1、辣子香

“凉皮香不香，关键在辣椒与油”!辣椒是经精选辣椒，并配以多种香料,采用独特的方法

与油密制而成。辣椒油色红味美,香气四溢,令人垂涎欲滴,令品尝者赞不绝口。

2、凉皮爽

面皮筋道、爽滑，口感好，味美!香锅里辣经过多年的实践和潜心研究，探索出了一套独特的凉皮蒸制方法和技术，保证了凉皮原汁原味的香美爽口，加上数种蔬菜及多种香料的调配，使凉皮营养丰富，色、香、味俱全，成为消费者喜爱的美味佳肴。吃一回回味无穷，回头客络绎不绝。

3、凉皮快

凉皮出品快、见效快，由熟练工操作即可，管理成本低。凉皮除凉吃外、热调热吃更是一大特色，使凉皮没有了淡旺季之分，一年四季热卖，老幼皆宜，只要投资就可获得丰厚利润。

凉皮凉面培训课程内容

培训 红油凉皮、红油凉面、酸辣凉面

种类

培训

课程 1. 老师带学员了解凉皮。2. 学员熟悉调料水的做法。3. 奇香麻油的做法。4. 奇香辣椒油的做法。5. 麻辣酱的做法。6. 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。7. 传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。

培训 根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

时间