

湖南竹筒饭培训长沙学习技术

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 湖南竹筒饭培训长沙学习技术 |
| 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 | |
| 公司地址 | 长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校 |
| 联系电话 | 13135218825 13135218825 |

产品详情

湖南竹筒饭培训长沙学习技术 竹筒饭介绍 竹筒饭是海南黎族传统美食。是用新鲜竹筒装着大米及味料烤熟的饭食。现经烹调师在传统基础上改进提高，使之摆上宴席餐桌，声誉甚高，成为海南著名风味美食。黎家竹筒饭竹节青翠，米饭酱黄，香气飘逸，柔韧透口。吃时，饮一口黎家“山兰酒”，咬一小口竹筒饭，慢品细嚼，趣味盎然。想创业，找红星鹏飞好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学本校地址：时代阳光大道西600号红星鹏飞学校教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。

教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术

培训内容 莴笋腊肉竹桶饭 湘味鱼块竹桶饭 四喜豆腐竹桶饭 剁椒排骨竹桶饭 烟笋腊肉竹桶饭 香辣豆豉鸡竹桶饭 青豆牛肉丝竹桶饭 鲜鱿肚条竹桶饭 香菇滑鸡竹桶饭 野生菌肉丝竹桶饭 香肠竹筒饭 黎家竹筒饭 另授特色炒菜和汤（20余种）等等培训课程 1.竹筒饭经营设备器具与经营模式。2.各种肉类及青菜类原料处理方法。3.竹筒饭各种菜的制作技术。4.竹筒饭各种饭的特殊加工过程。5.学员练习各种竹筒饭的制作。6.投资预算分析与经营管理方法。培训时间 老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。

三、店面指导1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。3. 根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。4. 各店菜单的定价参考及设计。5. 常用设备的配置及购买。

四、红星鹏飞竹筒饭优势1. 国家特级厨师执教，配菜、调味、拼装等结合竹筒的特色，让每一款竹筒饭充满you惑，使人胃口大开。2. 味型和做法传承了名族饮食的精华，工艺则结合市场，开发了一种简单易行的制作模式，大大提高了生产效率。3. 健康美味的特色菜肴，清清的竹香，贴近自然的环境，让久居

在城市里的人们吃饭的同时得以放松，因此，它是城市闹区创业的好项目。