

老长沙卤虾培训

产品名称	老长沙卤虾培训
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

长沙卤虾培训哪里味道好？卤虾以小龙虾配以天然香料卤制而成，色泽红亮，滋味香辣。近年开始传遍全国，成为人们夏夜街边啤酒摊的经典小吃。

一般可以跟快餐搭配一起经营，中餐晚餐夜宵都可以经营，开店形式一般可以大排档，可摆摊，用流动推车经营等等。夫妻二人就能同时开店，选址的话，比较灵活多变，适合在各大型超市附近、步行街、夜市、休闲广场、生活小区等繁华地段开店经营。

操作过程：

- 1、制作卤水的调料及香料认识；
- 2、卤水的上色和烹饪方法、香料的用量；
- 3、糖色的制作；
- 4、香料的使用及卤水的存放。

操作时间：

学习安排

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.师傅手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.师傅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.自己备原材料，师傅旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，师傅旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，师傅引导，熟透操作流程。

想创业，找红星鹏飞

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！