

特色竹筒饭培训学习技术开店大前景

产品名称	特色竹筒饭培训学习技术开店大前景
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

特色竹筒饭培训学习技术开店大前景 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。

工艺亮点

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诱惑，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。

学习流程

学习内容

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

学习课程

- 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。

学习时间

不限制学习时间，学会为止；随到随学，当天安排课程，师傅全程指导，手把手传授，一对一学习，包教包会。一般4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

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

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

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！