

正宗土豆粉培训学习特色技术

产品名称	正宗土豆粉培训学习特色技术
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

正宗土豆粉培训学习特色技术 土豆粉项目

- 1、“土豆粉”其香醇诱人、风味独特、汤鲜味美、香辣开胃、滑润爽口、柔软筋道、营养丰富、健康减肥、美容养颜，老少皆宜，尤受年轻人们欢迎滑润爽口、柔软筋颤。特别适合年轻时尚一族消费，是目前市场火爆的特色小吃。
- 2、“土豆粉”市场潜力巨大，前景非常广阔。而风味小吃在整个餐饮业有以下几个不可比拟的优势：利润较大，容易操作，发展较快，容易扩张，这是小本创业的较佳途径。
- 3、“土豆粉”使用独家技术诀窍，让你掌握一技之长，是你驾驭商海的不二法门。由于我们的配方、配料等制作工艺已经标准化了，所以没有餐饮基础，只要按我们的要求去做，都能做出和老师做的口味一样。
- 4、“土豆粉”香辣土豆粉、麻辣土豆粉、孜然土豆粉、酸辣土豆粉、凉拌土豆粉、等多种品种
- 5、“土豆粉”愿有志者来合作，自己当老板，投资少，风险小，终身受益，少走弯路。

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！

训过程

1. 实操课：传授选砂锅方法；
2. 实操课：传授秘制砂锅土豆粉的调制；
3. 实操课：传授各种小菜的切配以及技巧；
4. 实操课：传授特制红油的做法；
5. 实操课：传授秘制高汤的做法；
6. 实操课：传授高汤的熬制过程；
7. 实操课：传授选土豆粉的方法和技巧。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--3天左右，视个人情况而定。公司承诺：*传授正宗配方；*现场实践学习；*支持免费技术升级；*包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

土豆粉所用的辣椒油色泽鲜亮，香辣可口，只是一闻，就会让人真流口水，吃上一口，更是妙不可言。辣椒中含有一种叫“Capsaicin”的物质，可以促进荷尔蒙的分泌，从而加速新陈代谢，以达到燃烧体内脂肪的效果，从而起到减肥的作用，除此之外，辣椒还有杀菌作用。所以在某些以辣食为主的地区（如四川、湖南、湖北），当地女性不但少有暗疮问题，皮肤更大多滑溜溜。看来，爱吃辣椒的女性可以放心吃辣椒了，不仅如此，而且辣椒开胃，能引发食欲，可以让你美美的饱餐一顿，解决你的馋。

红星鹏飞品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。小吃培训学校湖南红星鹏飞专职教官，全程带领，实际动手操作的教学方式。