

# 麻辣熟食小吃培训学习特色麻辣菜牙签牛肉

产品名称	麻辣熟食小吃培训学习特色麻辣菜牙签牛肉
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

麻辣熟食小吃培训学习特色麻辣菜牙签牛肉 牙签牛肉介绍喜欢麻辣鲜香口味的朋友想必一定不会错过牙签牛肉,在各种川菜馆、麻辣菜为招牌的饭店里它都是店家极为推荐的一道美食,称得上是麻辣菜品中的经典范儿、经典中的头牌菜里的百吃不厌品。这道菜的麻辣来自事先的腌制,用干红辣椒、麻椒、花椒、料酒、孜然提前入味,达到味随肉出牙签牛肉于2014年在湖南邵阳开始上市,用牙签穿着小颗牛肉,吃起来很方便,味道麻辣鲜香,一入口便迷醉味蕾,带来美食的体验,深受消费者的喜爱。市场上的牙签牛肉是一道极具回民特色的清真菜,牙签牛肉外酥里嫩、酥香可口、色泽鲜艳,具有麻、辣、咸、甜等不同的味道,非常适合不同人的需要。 培训品种】麻辣小鱼仔、麻辣鱿鱼、麻辣鸡块、麻辣鱼块、麻辣香干、麻辣海带、麻辣土豆、麻辣鸭丁、麻辣牙签肉等【培训要点】1.麻辣熟食的材料、设备的认知;2.麻辣熟食的准备工作;3.麻辣熟食的制作步骤及实操;4.麻辣熟食制作完成后的调味等。生产原料:主要用鲜肉、芝麻、淀粉、食用油、牙签等。原料各地均有,按秘方可随意调出适合全国各地的口味。培训流程示范讲解:1.专业老师一对一的实战示范、2.老师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。3.流程讲解,包括店面选址、人员配备、物资采购等。4.设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略终身技术升级、就业保障、免费使用红星鹏飞商标品牌

学习时间: 不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右,视个人情况而定

服务宗旨: 热情接待新老客户,确切了解顾客需求;现场展示技术过程,确保包教包会;开店免费指导。企业目标: 创中国特色,出世界精英。营销战略: 技术独特、口味正宗、价格适中、包教包会、服务优质。经营理念: 人无我有,人有我优,人优我特,人特我精。有了客户的成功,才有我们的成功。

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