

# 正宗重庆小面培训湖南长沙培训招生点

产品名称	正宗重庆小面培训湖南长沙培训招生点
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

正宗重庆小面培训湖南长沙培训招生点 重庆特色小面是一款发源于山城重庆市的一种汉族传统小吃，属于渝菜。小面属于汤面类型，麻辣味型。狭义的小面是指麻辣素面广义的小面还包括有臊子的面食，如牛肉、肥肠、豌豆炸酱面等。小面富于变化，在面店，先调好调料，再放入煮好面条。麻辣味调和不刺激，面条劲道顺滑，汤料香气扑鼻，味道浓厚。红星鹏飞培训须知：1、授课时间：上午9:00—17:30（中午一个小时休息）2、教学方式：以老师示范、学员动手操作为主，以指导学员基础理论为辅。3、节假日不休息，随到随学，学习项目任意选择，既可挑项学习，也可分类学习。4、下岗职工、残疾人、特困户凭相关证件优惠10%。5、学习一个系列产品后，再学习其他品类均享受八折优惠。

培训课程安排理论学习：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.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技术，原材料的选择，采购，成本、预算。自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容1、重庆小面的系统讲述；2、重庆小面原料的选购；3、重庆小面材的预加工；4、重庆小面加工的基本标准；5、重庆小面加工的工艺步骤；6、重庆小面经营定价原则；7、培训调味品及原料的货源渠道；8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间不限制学习时间，包教包会，学到自己满意为止，一般3天左右。一般视个人而定。