

湖南广式煲仔饭培训内容

产品名称	湖南广式煲仔饭培训内容
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

湖南广式煲仔饭培训内容

【课程简介】

煲仔饭源自广东，是以砂锅作为作为器皿煮米饭，而广东称砂锅为煲仔，所以故称煲仔饭，煲仔饭历史悠久，2000多年前《礼记注疏》等书记载，周代八珍中的第一珍、第二珍和煲仔饭做法一样，只不过改用黄米作原料罢了，可见在当时是很名贵的。按韦巨源的《食谱》上所记，到了唐代叫『御黄王母饭』，是编缕（肉丝）卵脂（蛋）盖饭面表杂味做的，因而更具风味。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店！有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与湘源地陈老师联系有优惠！

【培训对象】

想开店、个人兴趣、想创业者。

【课程内容】

- 1、煲仔饭的系统讲述；
- 2、煲仔饭原料的选购；
- 3、煲仔饭食材的预加工；
- 4、煲仔饭味型确定；
- 5、煲仔饭系列味汁的调制；
- 6、煲仔饭加工的基本标准；
- 7、煲仔饭加工的工艺步骤；
- 8、煲仔饭的拌料方法；
- 9、煲仔饭系列调味的须知与运用；
- 10、煲仔饭菜品经营定价原则；
- 11、系列调味品及原料的货源渠道；
- 12、经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。

【课程安排】

第一节理论学习

- 1、技术流程的讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细讲解，包括原材料、设备的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

第二节示范讲解

- 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。

第三节自我实践

- 1、自己备原材料，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。

【培训目标】

让每一位学员熟悉煲仔饭基础知识和文化、煲仔饭的制作、并能让学员在此基础上创新。设备的操作和选购要点，原料的分辨和使用要点，店铺的管理与营销策划等。让每一位学员可以胜任煲仔饭师傅的工作和独立开店的能力。

【教学环境】