

株洲牛肉粉培训学校，正宗牛肉粉培训

产品名称	株洲牛肉粉培训学校，正宗牛肉粉培训
公司名称	湖南起点餐饮管理有限公司
价格	1200.00/1
规格参数	湘源地:1 13667336696:1 长沙:1
公司地址	长沙市开福区四方坪街道三一大道366号二楼201号房
联系电话	13667336696

产品详情

株洲牛肉粉培训学校，正宗牛肉粉培训

湘源地粉面培训

湖南粉.面实际操作内容

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作
- 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。

9.多种开胃菜的制作方法。

湖南粉面培训品种：

香辣牛肉（粉、面），麻辣牛肉（粉、面）

香辣牛杂（粉、面），麻辣牛杂（粉、面）

香辣牛腩（粉、面），麻辣牛腩（粉、面）

红烧排骨（粉、面），红烧肉码（粉、面）

虎皮鸡蛋（粉、面） 三鲜码子（粉、面）

木耳肉丝（粉、面） 红烧肥肠（粉、面）

红烧猪脚（粉、面） 肉末（粉、面）

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。

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。

长沙湘源地美食培训机构

联系人：琴琴经理 手机微信：136.6733.6696

加此微信可以了解更多培训动态

培训地址：湖南> 长沙开福区四方坪街道三一大道366号（百花园路口公交站）

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芹芹经理联系有优惠！

138.7580.3660

培训时间

1：自由安排学习时间，随到随学；

2：学习时间一般为三到四天左右；

3：具体情况需要根据个人的接受能力情况来定，包教包会，学会为止

株洲牛肉粉培训学校，正宗牛肉粉培训