

# 长沙蛋挞技术培训 蛋挞培训学习班

产品名称	长沙蛋挞技术培训 蛋挞培训学习班
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

长沙蛋挞技术培训 蛋挞培训学习班

### 蛋挞项目培训

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技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

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、项目技术详情批解，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。

自我实战：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

1、葡式蛋挞的选料、清洗的初步加工。

2、葡式蛋挞等主料及辅料的全部制作

3、葡式蛋挞的成品制作技术。

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

1、指导招牌设计。

2、指导菜单设计。

3、指导整店运营。

最早的葡式蛋挞来自英国人Andrew

Stow，在葡萄牙吃到里斯本附近城市Belem的传统点心Pasteis de Nata后，决定在传统食谱上加进自己的创意。用猪油、面粉、水和蛋，以及英国式的糕点做法、创作出广受欢迎的葡式蛋挞。葡式蛋挞是澳门小吃中最有名的，特别讲究烘焙技巧，深受食客喜爱。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]  
提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，  
花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋