

湖南常德津市牛肉粉培训学校

产品名称	湖南常德津市牛肉粉培训学校
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

湖南常德津市牛肉粉培训学校在哪牛肉粉店遍布长沙、武汉、南昌、西安、深圳等地全国已超过5000家店。津市牛肉粉是大部分津市人的早餐首选，每天早上起来之后去粉馆吃一碗粉后，就开始了忙碌的一天。津市是常德代管的县级市，津市牛肉粉是常德米粉的有机组成部分，在常德米粉中占有独特的地位。津市牛肉粉味道鲜美，香滑不油，吃起来润滑可口、风味独具。培训内容：正宗常德津市牛肉粉培训课程安排 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巧，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。实际操作内容 1、津市牛肉粉的系统讲述；

2、津市牛肉粉原料的选购；3、津市牛肉粉食材的预加工；4、津市牛肉粉加工的基本标准；

5、津市牛肉粉加工的工艺步骤；6、津市牛肉粉经营定价原则；7、系列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,学会为止。一般1-3天左右，视个人情况而定。