蛋包饭怎么做，要什么配料有培训学校吗

产品名称	蛋包饭怎么做，要什么配料有培训学校吗
公司名称	贵州飘味香餐饮管理有限公司南宁分公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南宁市西乡塘区秀灵路东五里7号F栋二楼（注册地址）
联系电话	18260896565

产品详情

蛋包饭制作培训班课程

地址：广西省南宁市西乡塘区秀灵路秀隆商业街（大康惠超市斜对面）

【飘味香课程介绍】

蛋包饭是日本一种比较普通且很受青睐的主食，由蛋皮包裹炒饭而成的菜肴。一般是将鸡蛋煎成厚薄均匀的蛋皮，再放上炒好的炒饭、韩式辣椒酱、番茄酱、色拉油和其他各种材料包好制成。蛋包饭不论是在韩国，日本或台湾，都是相当受到欢迎的料理，不只是一道家庭料理，也有餐厅供应，甚至还有专卖店专卖。在中国大陆地区也有部分餐厅出售，但普遍价格偏高。送给朋友蛋包饭可以表示之间深厚的友谊。

【培训种类】

★咖喱鸡蛋包饭★虾仁豌豆蛋包饭★胡桃木猪肋排蛋包饭★XO酱干贝虾仁蛋包饭

【课程内容】

技术培训

1、协助手续办齐全，餐饮三证取得

2、店面的选址

3、店面装修与设计

4、店内设备的准备与应用

5、菜单的定价参考

6、收银、接待顾客的方法

7、开业的促销活动和后期营销技巧

8、原材料的选择，采购，成本，预算。

培训时间：自由安排

1、师傅按照配方单现场示范。

2、学员按照配方单和师傅的指导动作完成葡式蛋挞制作：

3、蛋包饭食材的选购及基本处理方法培训；

4、蛋包饭酱料的调制；

5、蛋包饭出品培训；

毕业赠送《学员新手开店手册》，颁发飘味香结业证书。

【课程安排】

一、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。

二、示范讲解：

1、专业老师手把手的实战示范，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。

三、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。

【后期服务指导】

1、本培训中心对学员后期全部免费跟踪服务，终身免费享受技术升级；

2、免费提供所需采购设备及原料的供应市场，学员毕业后遇到技术问题可以随时打电话咨询。

【教学环境】

【关于我们】

飘味香小吃培训学校是工商部门批准成立的专业小吃培训机构。是南宁省所培养小吃技术传承人和小吃创业人士的专业小吃培训飘味香小吃培训学校，飘味香拥有实力雄厚的师资队伍，先后在北京、重庆、成都、合肥等地设立了办事处，并建立了覆盖全国的学员网络和资源，与1000多家学员店建立了长期的合作关系，为学员提供“ 小吃创业指导指南、小吃店经营技术、小吃技术配方 ”。

【师资力量】

肖老师

职称：高级中式烹调师

肖老师是个性格温和的人，平时也喜欢跟学员探讨，给与合理建议，虽然不善言辞，但为人也是很细心到位。肖老师有着丰富的从业经验，曾在五星级酒店担任厨房管理工作和技术总监等职位，在平常的教学中，肖老师要求很严格。