

如果去报一个牛肉粉培训班要学多久

产品名称	如果去报一个牛肉粉培训班要学多久
公司名称	贵州韩发餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市南明区花溪大道12号通银汽配城11幢6层[中曹司社区]（注册地址）
联系电话	15985135197

产品详情

牛肉粉三种经营模式：

- 1.流动经营，无需店面：例如菜市场里外、商业街、步行街、学校、车站、码头、居民区、旅游点、美食节摊位等。
- 2.街边店经营，临街门面：例如居民区街道、商业街、步行街；
- 3.店中店经营：例如超市入口、商场餐饮区、休闲吧等；

贵州诚飞花溪牛肉面粉的特点诚飞的牛肉面，是以传统贵州牛肉面为基础，根据营养和口味的原则，引进了目前较为先进的技术工艺，研制出了一套独特技术和工艺，相对其它形式的牛肉面有以下明显的优势：

- 1.工艺上选取优质基础原材料，根据材料特点进行科学配比，结合现代成熟的食品化工技术卤制牛肉和调制鲜汤。花溪牛肉粉**终的味道是由综合味和特色味组成，让顾客在消费之后依然能享受到其不同味蕾的多层快感，回味悠长！
- 2.教学花溪牛肉粉时，结合牛肉粉的肉、汤、粉等主要方面，从理论和实践的角度，教授学员如何去理解各部分味道的调整和人们对味道的感受及认知，能让牛肉面制作者游刃有余的调味和销售。
- 3.牛肉的味道纵然再好，师傅把握顾客口感的能力再强，也会遇到极端情况，或众口难调，这时就需要一些开心小菜和红油等做为自选调味，以适应更为广泛的人群。

牛肉粉教学内容：

- 1 - 所需香料认识及用法

2 - 所需香料的识别

3 - 所需材料认识及用法

4 - 熬汤材料的清洗

5 - 清汤的熬制

6 - 原汤牛肉的制作

7 - 红烧牛肉的制作

8 - 泡椒牛肉的制作

9 - 卤水的制作

10 - 泡菜制作

11 - 油辣椒的制作

12 - 糊辣椒的制作

13 - 脆辣椒的制作

14 - 米粉泡煮及装碗

15 - 米粉的认识（不含制作）

16 - 开店模式指导

诚飞学习的优点：

1.培训种类齐全，拥有200多个培训项目。

2.拥有9年培训经验，培训经验丰富。标准化教学学习速度更快！

3.全国连锁，一共20多家分校。知道全国各地的口味情况。

4.拥有专业的技术研发团队，定期开展技术交流会。研发新的技术品种。

5.高级厨师手把手教学。能学到更好更精的技术。

6.学员三年内可享受技术免费升级。终身技术保障。

7.已经成功培训学员10万余名。有丰富的开店经验指导。

8.免费开店指导课程，技术指导，经营方式。

9.场地大，环境优雅。学习期间心情更舒畅。

10.学员学习氛围好。