

贵阳老素粉培训早餐粉店可以学那些粉面

产品名称	贵阳老素粉培训早餐粉店可以学那些粉面
公司名称	贵州飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市经济技术开发区黄河南路84号1层3号（注册地址）
联系电话	18785103813

产品详情

贵阳老素粉是一道美味可口的汉族小吃。米粉用清水冲散，锅加水烧开后下米粉烫熟盛出，食用时放上适量的油炸花生、姜、蒜、盐、麻油、酱油、味精、黑大头菜、泡酸萝卜，淋上红油，洒葱花即可。

【老素粉培训内容】

1、所需香料的认识;2、香料进一步的处理;3、掌握主料、辅料及味型;4、掌握烹饪技巧和配方;5、熟练制作方法和步骤;6、配菜搭配方法;7、装盘技巧

【老素粉培训方式】

小吃名师，手把手指导教学

培训全程(实际材料+实际操作)

技术+配方(中途不再增收费用)

开店指导(成本分析+指导购买所需设备)

预计学时3~5天，学不会免费再学，直到学会为止

【课程安排】

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、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。

示范讲解：1.专业老师手把手教学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.学员备原材料，老师旁边检查指导.2.学员操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

【就业方向】

参加老素粉培训以后，可以去菜市场周边、美食小吃街，学校门口，工业区周边等地开个米粉店。但是品种有点单一，建议多学习几种早餐，有效的提升店铺营业额，满足大部分人的需求。

有什么不清楚的随时问李老师哦

或者想搭配其他小吃都可以问我的哦

电话微信都可以