

合肥徽湘情缘培训豆腐花技术

产品名称	合肥徽湘情缘培训豆腐花技术
公司名称	安徽徽湘情缘餐饮管理有限公司
价格	1.00/节
规格参数	价格:1元
公司地址	合肥市瑶海区五洲商城B区1幢316室
联系电话	13365514444

产品详情

豆腐花课程内容1：泡黄豆第一步，主要系统学习如何使用清水浸泡黄豆。这里重点学习掌握黄豆的浸泡时间、技巧等知识。2：磨豆汁第二步，主要系统学习如何操作使用磨浆机将泡好的黄豆磨成细腻的豆汁。这里重点学习掌握机器的操作以及使用等知识。3：煮豆汁第三步，主要系统学习如何将磨好的豆汁煮熟。这里重点学习掌握煮制方法、技巧等知识。4：出成品第四步，主要系统学习如何将煮熟的豆汁制作成美味的豆腐花。这里重点学习掌握制作技巧、手法等知识。5：口味制作第五步，主要系统学习如何根据顾客口味，制作不同风味的豆腐花（咸、甜、香辣味均可制作）。

培训优势1、一对一技术培训，小班授课，随到随学，学员亲自动手操作，让您快速的掌握的做法，以及开店技巧。2、培训期3-7天，随到随学，学会为止。3、如何制作面饼面皮以及食材的加工制作。4、后续任何有关所教的类产品的技术问题，都可以向老师请教，甚至可以技术升级。为什么选择徽湘情缘？1.入学签订合同，学习中如果老师不负责、服务差，可直接向总经理投诉！2.公司采取一次性收费、中途不收其他费用，并有机会享受优惠折扣！3.所有学员可享受终身技术免费升级、以及开店选址、运营咨询服务！