

# 长沙飘味香培训班靠谱吗

产品名称	长沙飘味香培训班靠谱吗
公司名称	长沙飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区黎托街道大桥社区一号安置小区22单元二楼（注册地址）
联系电话	18674626562

## 产品详情

### 产品介绍

川湘菜系列：起源于四川、重庆，以麻、辣、鲜、香为特色。川菜原料多选山珍、江鲜、野蔬和畜禽。善用小炒、干煸、干烧和泡、烩等烹调法。以“味”闻名，味型较多，富于变化，以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出。川菜的风格朴实而又清新，具有浓厚的乡土气息。湖南菜系，它制作精细，用料广泛，口味多变，品种繁多。其特点是：油重色浓，讲求实惠，在品味上注重酸辣、香鲜、软嫩。在制法上以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称。

对于喜爱吃辣的人来说，火爆过瘾的川菜、香辣刺激的湘菜是勾人食欲，那种一边喊辣一边又觉得分外舒畅、爽快的食辣过程，有着一种让人上瘾的魔力。烹饪大师精彩授艺，指导你用拌、炒、烧等地道的技法以及各种辛香调料做出不同凡响的滋味。看到这里，你是否已经跃跃欲试了？那就赶快把做川湘菜的各类法宝都准备好，开始接受麻辣鲜香、滋味多变川湘味的挑战吧！

### 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.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、川湘菜系列培训的系统讲述；
- 2、川湘菜系列培训原料的选购；
- 3、川湘菜系列培训食材的预加工；
- 4、川湘菜系列培训加工的工艺步骤；
- 5、川湘菜系列培训经营定价原则；
- 6、川湘菜系列培训调味品及原料的货源渠道；
- 7、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。