

## 湖南冒菜培训短期学习班 冒菜技术培训

产品名称	湖南冒菜培训短期学习班 冒菜技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

### 产品详情

冒菜是成都的汉族传统名小吃，与麻辣烫略微不同，“冒”字在这里是动词。准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁，加入老板调制的各种调料。冒菜原料不限，和串串香、火锅类似，什么都可以冒，什么都可上桌。冒菜是具有四川特色的快餐。

培训内容四川冒菜培训课程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3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。4.专业老师手把手教学5.老师实际操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧6.原材料的选择，采购，成本、预算。优惠与支持1.根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。2.根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。3.整体店面的投资预算与投资风险回避方法。4.根据当地消费水平，设定产品销售价格。5.正品厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。