

肠粉培训小本投资利润高 正宗肠粉技术培训

产品名称	肠粉培训小本投资利润高 正宗肠粉技术培训
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

肠粉培训小本投资利润高 正宗肠粉技术培训

式肠粉全套技术培训内容、包括：蒸肠粉、米粉、面条，以及开店经营指导课程，包括：店面选址、设备采购、原材料的采购等等。

广东肠粉学习内容

煌旗广东肠粉专用粉选择

筛选优质肠粉专用粉

系统学习如何选购优质的肠粉专用粉及专用粉的价格等介绍，以及系统学习如何衡量肠粉专用粉的用量及保存方法等。

煌旗广东肠粉米浆制作

调米浆

系统学习如何用肠粉专用粉制作米浆，要搭配哪些食材调配成真正的广式肠粉米浆。

学习广东肠粉酱汁制作方法

调肠粉酱汁

系统学习如何制作香油，以及将做好的香油，通过搭配其他不同的食材，调配成香浓美味的肠粉酱汁。

学习广东肠粉汤汁制作方法

调肠粉汤汁

系统学习如何用各类天然食材，按照标准的教材资料，配制成味道鲜美可口的肠粉汤汁。

学习肠粉操作过程及注意事项

肠粉蒸制

系统学习肠粉操作过程及注意事项。学习如何用肠粉机来蒸制：肠粉+米粉+面条，重点学习操作方法、蒸制时间、技巧等。

煌旗教学员开店技巧

开店指导

系统学习开店知识。包括：选址、取名、装修、广告宣传、办理相关证件、原料采购、厨房操作、卫生管理、人员培训等。

肠粉培训教学方式

上红星鹏飞学广东肠粉技术，老师手把手教学、简单易懂、理论与实战相结合，学员实操、老师旁边指导，学起来快，上手更容易，0基础也能让你快速学会广东肠粉制作技术！