

湖南螺蛳粉技术培训 长沙螺蛳粉技术培训

产品名称	湖南螺蛳粉技术培训 长沙螺蛳粉技术培训
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

湖南螺蛳粉技术培训 长沙螺蛳粉技术培训

我们的培训由老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

。

培训内容：

- 一：螺蛳粉专用干米粉的浸泡方法；
- 二：香浓螺蛳汤的熬制方法；
- 三：炒螺的制作方法；
- 四：木耳配菜的浸泡和制作方法；
- 五：油爆花生的制作方法；
- 六：螺蛳粉专用辣椒红油的制作；
- 七：酸笋的制作方法；
- 八：酸豆角制作方法；
- 九：腐竹的炸制方法；

十：特色干捞螺蛳粉的制作方法。

培训过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场

红星鹏飞品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。小吃培训学校湖南红星鹏飞专职教官，全程带领，实际动手操作的教学方式。