

淄博锡纸花甲粉技术培训

产品名称	淄博锡纸花甲粉技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

花甲粉丝培训，淄博锡纸花甲粉技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

花甲号称“天下第一鲜”。口感丰满醇厚、新鲜美味细腻、余味清爽。

开心花甲粉又称锡纸米线锡纸米粉；调配汤底鲜香无比，独特工艺保持花甲粉特有香味和鲜味。食材选用严格，保证健康来源的基础上，利用锡纸的密封性，把汤汁、粉丝、花甲、金针菇、香菜等食材及秘制料的香味牢牢锁在一起融合，保留花甲鲜美味道不失粉丝的Q弹爽滑，再用花甲粉专用烤炉加热。味道飘香十里。

培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你正宗的锡纸花甲粉技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

培训详情

培训内容 锡纸花甲粉技术培训

课程安排

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。

实操内容

- 1.锡纸和粉丝的认识与挑选；
- 2.花蛤、基围虾、八角鱼，牛蛙、花甲的处理方法；
- 3.花甲汤底的配方与熬制技巧；
- 4.酱料的制作及独特调配；
- 5.麻辣味开心花甲制作；
- 6.香辣味开心花甲制作；
- 7.原味开心花甲制作；
- 8.酸菜豆腐开心花甲制作；
- 9.开心花甲的保鲜过程；

- 10、开心花甲所用调料的采购渠道;
- 11、切实的指导店面招牌的设计和个性化菜单设计;
- 12、免费技术升级,强大的学员信息数据管理技术支持。

培训方式

- 1、专业老师一对一的实战示范,讲解技术;
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识,巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习,老师在旁边耐心指导;
- 4、学员制作出成品后,老师对成品进行品评;
- 5、老师引导学员反复操作,熟练操作流程,直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右,视个人情况而定。

特别赠送 1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。

创业扶持

- 1、一律聘请从事餐饮行业20余年的大厨,手把手教学,案例分析、实操演练、包教包会。
- 2、正宗口味小吃,随到随学,学会为止,400余项热门小吃项目,市面上你想学的都在这里。
- 3、外地学员包吃包住,广东省内报销来回车费,更多最新优惠请咨询。
- 4、对每一位学员进行创业指导扶持,从开店选址策划、原材料选购,到餐饮管理经验的一对一分享。