

山东面食培训，各种面食培训

产品名称	山东面食培训，各种面食培训
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

青岛哪里有牛肉粉技术学

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

清朝雍正年间，民间实行“改土归流”，新疆维吾尔族的一部分人迁到了湖南常德市。地处洞庭湖区的常德以食大米为主，可他们怎么也忘不了故乡清真牛肉面的味，于是他们便创造出了有湖南特色的牛肉面。起初，牛肉面的口味很清淡，随着逐渐的适应，做的牛肉面也变辣变咸了，形成了一种带有香辣特色的牛肉面，就是现如今的湖南牛肉面。

类别优势

经营和培训牛肉面常见如湖南牛肉面、康师傅牛肉面、加州牛肉等等；从味型分：有麻辣香型、清香型、浓香型等。顾客选择牛肉面时多数以牛肉面馆的外观和价格角度考虑，而往往忽略了其复杂工艺所酿出的口味特点，如此造成的哗众取宠现象，以及忽视了牛肉面口味和营养优势，其现象的主要原因：一方面可能缺乏其自身特点；另一方面可能在调味过程中，不能做到因地制宜、因人而异。

我公司所培训的牛肉面，是以传统湖南牛肉面为基础，根据营养和口味的原则，引进了目前较为先进的技术工艺，研制出了一套独特技术和工艺，相对其它形式的牛肉面有以下明显的优势：

- 1.工艺上选取优质基础原材料，根据材料特点进行科学配比，结合现代成熟的食品化工技术卤制牛肉和调制鲜汤。牛肉面最终的味道是由综合味和特色味组成，让顾客在消费之后依然能享受到其不同味蕾的多层快感，回味悠长！
- 2.教授牛肉面时，结合牛肉面的肉、汤、面等主要方面，从理论和实践的角度，教授学员如何去理解各部分味道的调整和人们对味道的感受及认知，最终，能让牛肉面制作者游刃有余的调味和销售。
- 3.牛肉的味道纵然再好，师傅把握顾客口感的能力再强，也会遇到极端情况，或众口难调，这时就需要

一些开心小菜和红油等做为自选调味，以适应更为广泛的人群。

膳学派餐饮培训中心以湖南牛肉面为基础，精选牛肉、牛杂、牛筋，辅以几十种中草药，熬制出味道鲜美、香气浓郁的汤料，煮出的牛肉面汤汁红亮醇厚、面爽滑韧、牛肉淳正筋道。可调出麻辣和清香程度不同的多种味型，以适应东西南北口味的不同。学员经营的牛肉面馆遍布祖国大江南南北，生意兴隆！本品选用多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的米粉，再加上红色靓丽的炖肉原汤，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜香葱、香菜，如果您能吃辣，再加点辣椒，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

培训内容

津市牛肉粉、面：麻辣牛肉粉面、粉 红烧牛肉粉、面 红烧肉粉面 木耳肉丝面、粉
炸酱面 红烧排骨米粉、粉 酸辣鸡杂粉面

增利产品：虎皮鸡蛋 荷包蛋 酸豆角 凉拌海带 榨菜丝 酸萝卜等

免费培训：店面装修、经营管理方案 半成品保存方法 未售完成品保存和二次销售方法等

培训费用

元，包教包会，提供住宿，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般3-5天左右可完全掌握

培训课程

- 1.讲述牛肉面的背景来源及发展史。
- 2.参观牛肉面的全部制作流程。
- 3.牛肉面店面经营器具、设备的配制及使用。
- 4.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比、及加工。
- 5.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作及保养。
- 6.牛肉、牛杂及其他配料的选材及加工方法。
- 7.肉质、卤汤、鲜汤等汤料的制作及保养。
- 8.店面经营的选址原则、采购途径。
- 9.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。

实操内容

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作

- 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。
- 9.多种开胃菜的制作方法。

优惠酬宾

加学：桂林米粉、土豆粉、过桥米线、鸭血粉丝、包子馒头、豆皮煎包、小笼包、豆浆油条、各种饼类等项目，

牛肉粉开店摆摊均可，小到千元摆摊，大到上万元开店。1．即使摆一个小摊卖牛肉粉按保守值计算，每天只卖100—200碗计，每碗利润2元左右，日纯利200—400元；月收入六七千元。2．如能开一间二三十平米的牛肉粉店每天营业10小时左右。一般售价5元—8元/碗，就按5元来算：每碗成本2元左右，每碗毛利润在3元，如果按每天销售二百碗牛肉粉计算，每天营业额在1000元，可获利600元，每月获利18000元，减除房租费5000元，两个人员的工资2000元，水电等费用3000元，可获净利10000元，年收入在12万左右，节假日生意会更好。如果经营成熟再开2--3家牛肉粉分店，一年的收入就非常可观。

- 1、流动经营，无需店面：例如菜市场里外、商业街、步行街、学校、车站、码头、居民区、旅游点、美食节摊位等。
- 2、街边店经营，临街门面：例如居民区街道、商业街、步行街；
- 3、店中店经营：例如超市入口、商场餐饮区、休闲吧等；
- 4、代理经营：自己做某地区的代理，自己发展该区域加盟店。

- 1.根据个人投资能力知道选址，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.出厂批发价物流配送原材料、工具、设备。也可在当地市场购买。
- 6.免费后期技术升级，免学费复学。
- 7.免学费培训学员的店员，免费指导学员开分店。
- 8.可申请专业老师上门带店开业指导。