

青岛冒菜技术学习

产品名称	青岛冒菜技术学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛冒菜技术学习016

冒菜是四川成都的一道特色小吃种类，事先需要准备一锅麻辣鲜香的汤汁，然后用竹勺将菜装好，然后放在锅里煮熟，然后放入碗中，再加入一勺汤汁即可。

培训课程

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。

培训特色

1、所有产品没有任何添加和勾兑，真材实料教学。

2、多种味型教学，让每位学员学成拥有强力的市场竞争力。

3、从原材料的识别选用到产品加工制作全套工艺教学。