

青岛学习麻园技术

产品名称	青岛学习麻园技术
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

青岛学习麻园技术016

麻球是一种经典的汉族小吃，麻球是油炸面食。以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些包在麻茸、豆沙等馅料，有些没有。在广东及港澳、江浙沪乃至全国地区常见的贺年食品。外形滚圆饱满，色泽金黄，皮薄香脆，内甜糯，经常淋上芝麻，十分好吃。麻球属于小投资、大回报的项目，不需就餐时间!不需地点限制!现做现卖!即买即食!让您开一家火一家!

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空心麻丸技术

，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择!

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、空心麻球的系统讲述;

2、空心麻球原料的选购;

3、空心麻球食材的预加工;

4、空心麻球加工的基本标准;

5、空心麻球加工的工艺步骤;

6、空心麻球经营定价原则;

7、培训调味品及原料的货源渠道;

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

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。