

威海冒菜技术培训，正宗冒菜技术培训

产品名称	威海冒菜技术培训，正宗冒菜技术培训
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

威海冒菜技术培训，正宗冒菜技术培训

本套冒菜课程您学会之后，可以去美食小吃街，学校门口，商业步行街，夜市，工业区周边等地开个冒菜店，当然您也可以购买一台小吃车做流动经营。

冒菜简单介绍

冒菜起源于成都，具有川渝特色的汉族小吃。以其独特的口味和实惠的价格，赢得了群众的喜爱。冒菜价格低廉，麻辣鲜香，既解馋又下饭，客人不仅可以根据自己的喜好随意点取，而且等菜冒好以后，还可以根据自己的口味轻重随意添加佐料。冒菜的价格都不高，人均消费大概也就6-12元左右，这和冒菜与身俱来的平民性也算是相符的，所以眼下这样的冒菜馆生意家家都不错。

冒菜培训内容

学习烫制：鱼丸、猪肺、豆腐串、青菜、白菜、花菜、香菜、菠菜、空心菜、豆芽、豆腐皮、平菇、香菇、金针菇、海带、藕片、各类粉丝。

冒菜培训课程

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、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

冒菜培训实践

- 1、炒料的制作方法；
- 2、红油的制作方法；
- 3、鼓椒油的制作方法；
- 4、店面出售实际操作；
- 5、红汤的制作方法；
- 6、牛肉的码味；
- 7、店铺经营管理；
- 8、新店开业策划；
- 9、店铺营销推广；
- 10、摆摊设点等低成本创业的赚钱秘笈等。

冒菜培训时间

随到随学，不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。