淄博肠粉技术培训

产品名称	淄博肠粉技术培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

淄博肠粉技术培训016

米粉（自家粘米粉）　3杯

水　适量

鸡蛋　一分一个

葱花　适量

生菜　适量

训练课程安排

理论学习：

1、开店流程解说，包含店面的选址、人员配备、物资收购等。

2、项目技能详细批解，包含原材料的选择，收购，口味的改换、配比等。

3、店铺运营小技巧，轻松创造财富。

演示解说：

1、专业教师一对一的实战演示，解说技能。

2、教师实践操作中带领你回想理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，收购，成本、预算。

自我实践：

1、备原材料，教师旁边检查指导。

2、自己操作一切流程，制作出制品，教师旁边检查指导。

3、学员自我思索，教师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

1、广东肠粉的系统讲述；

2、广东肠粉原料的选购；

3、广东肠粉食材的预加工；

4、广东肠粉加工的基本规范；

5、广东肠粉加工的工艺步骤；

6、广东肠粉运营定价原则；

7、系列调味品及原料的货源渠道；

8、运营选址与生意技巧,出资剖析，运营管理。

肠粉是是源于广东的一种地方小吃，随着小吃文化的传播，现在已经在全国各地都有肠粉的影子了，肠粉往往作出来会呈现出透明状或者白色，食用起来口感也是比较的Q弹，常常搭配很多的酱料以及配菜而成的一种小吃，常常的酱料多为酱油以及花生酱，配菜则种类比较多，可以根据喜好选择。广东早茶有两道经典的美味小吃，叫做“ 鲜虾肠粉 ”和“ 牛肉肠粉 ”，吃起来滑润爽口，里面的馅料十分鲜美

肠粉又叫为布拉蒸肠粉，属一种米制品，起源于广东。肠粉分咸肠粉和甜肠粉：咸肠粉主要是加肉类的馅料，而甜肠粉主要是加入用糖浸的蔬果，再拌上炒香的芝麻。