

威海砂锅粉技术培训

产品名称	威海砂锅粉技术培训
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

威海哪里有砂锅粉技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目简介：

砂锅是一种常见的美食，以粉类为主要食材，一般种类包括：砂锅土豆粉、砂锅米粉、砂锅米线等，人们尤其在冬季最喜欢食用，原因是砂锅在食用时是连砂锅当作碗一起端上桌，上桌后锅里鸡汤还在上下翻滚，滋滋作响，热气腾腾，宛如坐在火边食用火锅一般，人们吃完砂锅粉，砂锅还是烫手。越是天冷吃得越是舒服，具有驱寒暖胃之功效。

课程安排及培训优势：

培训项目 砂锅粉

种类：酥肉砂锅、排骨砂锅、什锦砂锅、鸡块砂锅

培训内容 1.讲解砂锅粉设备的认知和使用方法；

2.砂锅粉所需食材及原料讲解；

3.砂锅粉的制作方法和工艺流程实操；

4.砂锅粉所用配料：酥肉、莲夹、排骨等食材的炸制；

- 5.砂锅粉专用高汤的熬制；
- 6.砂锅粉所用调料的认知和配比；
- 7.砂锅粉的套餐组合及售卖技巧。

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.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

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技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：

- 1.自己准备所需原材料，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.学员自我练习，老师引导，熟透操作流程。

学习时间

随到随学，不限学时，包教包会，学会为止

上午：09:00-12:00 下午：13:00-18:00

特别赠送

- 1.培训课程纸质操作流程；
- 2.培训课程配方；
- 3.免费使用膳学派商标品牌；
- 4.后期免费享受指导整店运营；
- 5.后期免费享受技术更新。

项目优势：

- 1、不分淡旺季，只要你能够吃苦，一年四季都可以经营；
- 2、易操作，无经验也可，一对一教学，不限学时，包教包会，学会为止；
- 3、开店面积无强止性要求，可大可小，部分地方亦可以摆摊售卖；
- 4、投资小，收益快，小成本投资，资金回收快，客源稳定，回头客多。