青岛正宗狼牙土豆技术培训

产品名称	青岛正宗狼牙土豆技术培训
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

城阳哪里有狼牙土豆技术学

请花十秒钟时间联系我,绝不会让您失望!

狼牙土豆介绍

狼牙土豆是四川的一种地方风味小吃,主料为土豆,加以辣椒,盐等调料;具有香味四起,满街飘香等特点。

狼牙土豆利润分析

日销

100份

单价 5份/元 日营业额 500元

食材成本 1.5份/元 日总成本 100元

日利润日营业额-日总成本=500元-100元=400元

月利润日利润X30=400元X30=12000元

年利润月利润X12=12000元X12=144000元

备注:房租其它费用按当地行情算每天平均数减除即可。

狼牙土豆培训内容

- 1.介绍狼牙土豆所用材料、设备的基本性能、质量档次等知识;
- 2.狼牙土豆制作的土豆削皮、切片工作;
- 3.调料的配比及选择制作、模具切条技巧;
- 4.冲洗、油炸、撒料等老师全部手把手教学;
- 5.成品装盘,各种调料的标准和比例,色香味标准的判断和调整技巧;
- 6.开店实战指导包含(选址、设备、采购原料、盈利模式等)

狼牙土豆培训时间

上午8:30-18:00为正常上班时间学员可学习,学员随到随学,学习时间可自由调配(如:每天上午学或者每个礼拜六礼拜天来学习都可以的),学员学会为止,正常的学习时间一般为3-7天左右,视个人学习能力而定。

嘉诺优势

- 1、过硬的技术,多年经营小吃技术师傅,手把手教学,全套技术毫无保留。
- 2、我们为您提供更专业、更全面、更省钱的开店解决方案。师傅驻店指导,重要的是这些都是我们的学员享受的免费待遇。
- 3、免费提供给我们的学员,包括设备采购,店铺装修,营销方案,服务流程,成本控制指导。
- 4、优质的教学环境,先进的教学设备。
- 5、签订学习合同,包教包会,学习技术有保障。
- 6、学员全程亲自动手,学校免费提供材料供学员反复练习,直到学员熟练掌握为止。

最新资讯

食材:

土豆、蒜、葱花、辣椒粉、白芝麻、花椒粉、白砂糖、生抽、香醋、蚝油

做法:

- 1、土豆去皮后洗干净,切成厚一点的片,然后用波浪刀再切成条,放凉水里浸泡,防止氧化。
- 2、葱蒜切末放入碗中,再放一勺辣椒粉、一勺白芝麻、2g花椒粉、3g白砂糖,搅拌均匀。
- 3、锅中热少量油,倒进碗中搅拌均匀,再加一勺生抽、一勺香醋、一勺蚝油和适量的盐、鸡精,搅拌均

匀备用。

- 4、起锅热油,放入控干水分的土豆条,小火慢煎,煎至两面金黄关火。
- 5、倒出多余的油,将调好的料倒进锅中,搅拌均匀,出锅前再撒上一点葱花,完美!