

# 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！