

东营可以学正宗冒菜技术，指导教学

产品名称	东营可以学正宗冒菜技术，指导教学
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

烟台哪里可以学正宗冒菜技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目简介：

冒菜是一道以肉类、豆制品、青菜、海鲜、菌菇类作为主要食材制作而成的菜品，起源于成都，具有四川特色的传统小吃。冒菜最为讲究的吃法为“干碟”，即在小碟中放置干的辣椒粉，加上盐，味精等的调料，将锅里烫好的菜在干碟里轻轻一蘸，然后就可以送进嘴里，味道又香又辣，甚为可口。

课程安排及培训优势：

培训项目 冒菜

培训内容 1.讲解厨房设备的认知和使用方法；

2.冒菜的原料讲解；

3.冒菜的用料掌握；

4.重点掌握冒菜的烹饪 调味 和搭配技巧；

5.秘制冒菜底料的制作方法和配方；

6.冒菜的搭配和出品；

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.免费使用京咚商标品牌；

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：

一、强有力的品牌口碑优势

二、低投资、零风险、高回报

三、项目辐射范围广

四、管理培训和专业细致的指导

五、专业技术背景，保证后续支持

六、共享成功的经验

经营选址：

车站附近 工厂宿舍 美食一条街 旅游景区 小学附近