

# 东营可以学正宗鱼粉技术

产品名称	东营可以学正宗鱼粉技术
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

鱼粉学习，德州哪里可以学鱼粉

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目简介：

膳学派小吃培训推出的五谷鱼粉，精选五常大米、金谷小米、莱西玉米、内蒙荞麦、高粱等五味上等杂粮，结合现代生产工艺精加工制成五色杂粮粉，很大程度保留五谷原味。优选晨时鲜活草鱼，三分钟活鱼现杀，精确分离鱼头、鱼肉、鱼杂、鱼骨，鱼骨入汤四小时小火煲煮，鱼肉切硬币薄片腌制。鱼头热油炸至金黄，鱼杂猛火炒至入味。

煮粉时锅内加入鱼骨高汤、新鲜鱼片、五色杂粮粉，以及十六种天然佐料，小火微煮，古法新方，使多道厨艺工序融于一碗杂粮鱼粉。鱼片入口鲜香爽口、滑嫩弹牙，汤汁鱼鲜味美，醇香绵厚，米粉柔韧劲道，软糯适中。将五谷杂粮与鲜鱼完美地结合，整碗粉营养均衡、绿色健康、低脂高钙，是您不可错过的养生佳品。

课程安排及培训优势：

培训项目 五谷鱼粉

口味：原味、菌汤、酸菜、麻辣

培训内容 1.讲述五谷鱼粉背景来源及发展史；

2.讲解制作五谷鱼粉所需用具的认知和使用方法；

3.五谷鱼粉所需食材及原料认知和配比；

4.五谷鱼粉所需食材的采购及处理；

5.五谷鱼粉各种汤底的熬制方法；

6.五谷鱼粉的制作方法和工艺流程实操。

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.投资小、利润高、收入稳定。
- 2.无淡旺季，一年四季都可以经营。
- 3.有无店面都可以经营，1-2人即可经营。
- 4.无经验经过专业培训，3-5天即可出师独立操作经营。

经营选址：

居民小区 集贸市场 商业中心 夜市大排档 城中村 美食广场 车站附近 工厂宿舍  
美食一条街 旅游景区 大学档口 中小学附近