

# 威海麻球培训中心，包教包会

产品名称	威海麻球培训中心，包教包会
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

### 威海麻球培训中心，包教包会003

麻球以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，是江浙一带一种经典的汉族小吃。圆滚滚金黄色的麻球是传统名点，也是大众化风味小吃，。其特点是色泽金黄，浑圆膨松，美观大气，外皮焦酥、麻香松脆，内中甜糯适口。一口咬下去，外面的皮薄薄的夹杂着芝麻的香脆，里面的糯米很糯，香甜香甜的。

### 养分价值

- 1、糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等，养分丰富，为温补强壮食物。糯米粉别名：糯米面。
- 2、水磨糯米粉是以柔软、韧滑、香糯而著称，它可以制作汤团、元宵之类食物和家庭小吃

### 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.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

### 示范讲解

2.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的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

## 自我实践

- 1.备原材料，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.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

## 实际操作内容:

- 1、空心麻球的系统讲述；
- 2、空心麻球原料的选购；
- 3、空心麻球食材的预加工；
- 4、空心麻球加工的基本标准；
- 5、空心麻球加工的工艺步骤；
- 6、空心麻球经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。