

# 威海学习中心，炒面包教包会

产品名称	威海学习中心，炒面包教包会
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

威海学习中心，炒面包教包会003

### 膳学派培训

1.特色类：干炒牛河 培根扒饭 双花炒米线 黑椒牛柳炒饭 扬州炒饭

手抓鸡腿饭 黯然销魂饭 蚝仔炒米粉 八宝炒饭 全家福炒鸳鸯粉等

2.炒米线类：鸡蛋炒米粉(米线) 肉丝炒米粉(米线) 虾仁炒米粉(米线) 三丝炒米粉(米线) 牛肉炒米粉(米线) 鸡肉炒米粉(米线)等； 3.炒饭类：鸡蛋炒米饭 肉丝炒

米饭 虾仁炒米饭 三丝炒米饭 牛肉炒米饭 鸡肉炒米饭等

4.炒河粉类：鸡蛋炒河粉（面） 肉丝炒河粉（面） 虾仁炒河粉（面） 三丝炒河粉（面） 牛肉炒河粉（面） 鸡肉炒河粉（面）等；

### 一、膳学派炒粉炒饭技术培训介绍:

制定了一整套完整的开店指导方案，完全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，成本控制等等，为学员提供比较实际、合理、适合初创型店铺。

## 二、膳学派炒粉炒米饭培训项目介绍:

炒粉炒饭是现代美食与休闲文化的有机结合，也是西餐和中餐的完美结晶与中西文化的贴切展现。在制作时极富观赏力，简单的原料经过简单翻炒后，呈现出尽善尽美的炒饭，芳香四溢、散发光泽、色彩靓丽，米饭粒粒松散、晶莹剔透，绝对是快餐中的佳品，其实，炒饭就是先煮好米饭，在炒锅中加各种各样的调料、菜肴，再加上一些特别的配菜炒出香甜可口、各得其所的花样混合饭菜。很受喜欢吃快餐人们的青睐。

真正要做到好吃美味的炒饭首先就要注意煮饭的技巧，不管你爱吃的是硬饭还是软饭，相信大家都知道好吃炒饭的第一要素就是粒粒分明。要做到这点，就要从最初的煮饭功夫谈起，如果能把这一步做好，后面剩下的就是非常的简单。其实炒米粉就跟炒饭都是一样简单，基本上可以说是做法几乎一模一样的，所以只要学好炒饭的技术，就同样学会了炒米粉。

## 三、膳学派炒粉炒米饭培训内容:

- 1、炒饭炒粉炒面的系统讲述；
- 2、炒饭炒粉炒面原料的选购；
- 3、炒饭炒粉炒面食材的预加工；
- 4、炒饭炒粉炒面加工的基本标准；
- 5、炒饭炒粉炒面加工的工艺步骤；
- 6、炒饭炒粉炒面经营定价原则；
- 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。

## 四、炒粉炒米饭培训方式:

由专业师傅手把手实操教学，学员亲自动手操作，学员必须认真对待才能快速掌握技术要领，所谓功夫不负有心人。只要将基本功练习好，就能够很快掌握炒饭炒粉的技术。随到随学，学会为止。