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。