

日照石锅鱼学习简单易懂，包教包会

产品名称	日照石锅鱼学习简单易懂，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

日照石锅鱼学习简单易懂，包教包会003

膳学派公司直营一碗好粥快餐店在青岛各区店面12家，公司规模庞大，师资力量雄厚，我们所教授的每一种小吃或者餐饮种类都是经过消费者检验的，自己店面做的好，做的精，做的出成绩，我们才拿出来教授学员，以保证学员在激烈的市场竞争中拥有技术竞争力，做到脱颖而出，生意兴隆本公司一向秉承“知之为知之，不知为不知，不以小利而使人大失，师授己之长，徒学以致用。”的教学理念，只授经典特长，拒绝滥竽充数，精心为每一位学员教授新的配方，超全的技术，以保障学员在激烈的餐饮市场竞争中脱颖而出，生意兴隆。

石锅鱼项目简介

石锅鱼”也叫“金福鱼”，是湘菜中的一道名菜，制作方法独特，用一块大的花岗岩岩石凿成有双耳的石锅，将鱼放在石锅内烹煎，然后，再加上以辣椒为主的各式佐料，又再加上一些滋补药材制成。清初康熙年间，长沙湘江河畔，有一家小店擅长做一道“石锅鱼”，风味独特。康熙皇帝微服下江南时，在这间小店尝了这道菜，感觉味道鲜美无比，龙颜大悦，故欣然提笔将这道菜赋名为“金福鱼”。此后，“石锅鱼”也就变成“金福鱼”，而这家小店也因此得名为“金福林”。

培训内容

石锅鱼（原味，麻辣味，茄汁味，豉汁味）的制作

培训课程

配方学习：

- 1，进行石锅鱼项目制作的文字配方学习
- 2，熟悉整个制作流程，了解所需原料和设备

实践操作：

- 1，原材料的选购与前期处理。
- 2，鱼片的加工刀工练习
- 3，石锅鱼的腌制去腥技术学习
- 4，石锅鱼浓汤的熬制
- 5，各种味汁的调配练习
- 6，成品石锅鱼的制作练习

开店培训：

- 1，店面商圈的调研，如何进行门店选址？
- 2,店面租赁注意事项？
- 3，结合店面商圈，如何进行门店经营定位？

4，店面人员配置，店名设计及装修注意要点？

5，如何进行新店开业，策划个性化开业方案？

6，门店经营一段时间之后，如何提升门店营业额，开展门店推广？

培训方式

1，培训老师全程一对一对学员进行项目技术理论与实践相结合的系统操作培训

2，运营经理针对开店培训对学员进行全方位的经营能力培训，协助店面选址，设计店名和策划开店方案

培训时间

随到随学，学会为止，不限学习时间，一般3-4天，视个人情况而定！

培训费用

一次性收费，中途不加收任何费用，具体学费请咨询！

培训优惠

1，免费提供品牌工作服一套，技术资质证书！

2，学习期间免费提供工作餐，外地学员可申请车费补助！

3，免费提供技术终身升级服务，膳学派在项目升级时会及时派送新配方给学员，针对学完未马上开店的学员后续开店时可免费来复习！

4，免费加入膳学派餐饮创业协会，与其它学员和资深餐饮运营经理人进行互动，借助协会力量为自己的创业保驾护航！

5，膳学派提供原料设备的厂家出厂价采购平台，供学员选择采购！