

# 日照意大利面培训学习简单易懂

产品名称	日照意大利面培训学习简单易懂
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

### 日照意大利面培训学习简单易懂003

意大利面，又称之为意粉，是西餐品种中最接近中国人饮食习惯，最容易被接受的西餐。

关于意大利面条的起源，有说是源自古罗马，也有的说是由马可·波罗从中国经由西西里岛传至整个欧洲的讲法。作为意大利面的法定原料，杜兰小麦是最硬质的小麦品种，具有高密度、高蛋白质、高筋度等特点，其制成的意大利面通体呈黄色，耐煮、口感好。

意大利面的形状也各不相同，除了普通的直身粉外还有螺丝型的、弯管型的、蝴蝶型的、空心型，贝壳型的林林总总数百种。最初的意大利面都是这样揉了切、切了晒，吃的时候和肉类、蔬菜一起放在焗炉里做，因此当年意大利半岛上许多城市的街道、广场，随处可见抻面条、晾面条的人。据说最长的面条竟有800米。不过由于意大利面最初是应付粮荒的产物，所以青睐者多是穷人，但其美味很快就让所有阶层无法抵挡。

### 膳学派课程安排

#### 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：

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的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

膳学派实操安排

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。

1、意大利面的系统讲述；

2、意大利面原料的选购；

3、意大利面食材的预加工；

4、意大利面加工的基本标准；

5、意大利面加工的工艺步骤；

6、意大利面经营定价原则；

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。