

苏州砂锅粉技术培训学校

产品名称	苏州砂锅粉技术培训学校
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

连云港哪里可以学砂锅土豆粉技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

项目简介

砂锅土豆粉是以砂锅为容器，将熬好的香辣汤倒入砂锅中，然后加入土豆粉以及各种配菜、肉片、丸类等辅料而成的一种特色风味小吃。砂锅配菜体现了色，香，味，型及营养搭配为一体，容餐具和炊具为一体，以煮为主，风味体现出鲜，香，辣，回味醇厚为一体。砂锅小吃体现出了原料的原汁原味，滋补营养，老少皆宜，深受客人的喜爱。

培训内容

原味土豆粉、麻辣土豆粉、酸辣土豆粉、两掺土豆粉、牛肉土豆粉、肥肠土豆粉

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：

- 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。

操作内容

- 1、砂锅器具的认识和选择；
- 2、砂锅粉的选材及处理；
- 3、砂锅香辛料的配方及处理；
- 4、底料的炒制技术和保存方法；
- 5、砂锅大骨高汤的熬制方法和配方；
- 6、砂锅粉底汤的处理及调味配方；
- 7、砂锅食材的清洗处理方法；
- 8、砂锅食材的码放搭配；
- 9、香辣，麻辣，三鲜等各种味型的调配。

培训须知

培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

培训费用：包含技术转让费、技术升级费等，学习过程中不再收取任何费用。

特别赠送：砂锅土豆粉配方的书面资料。

其它小吃培训项目：

- 1、早餐系列培训（包子、饺子、土家饼、酱香饼、馅饼、营养砂锅粥、桂林卤粉）
- 2、早餐汤粉培训；（湖南牛肉粉、渔粉、原味汤粉、重庆酸辣粉、砂锅粉、云南过桥米线）
- 3、主餐培训项目：（浏阳蒸菜、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉）

4、夜宵小吃培训：（岳阳烧烤、锡纸烧烤、诸葛烤鱼、开心花甲、干锅、铁板烧、卤菜、鸭霸王、口味虾/蟹）。

5、休闲小吃项目：（奶茶、麻辣烫、关东煮、串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子）。