

济宁学肠粉技术，专业肠粉培训班

产品名称	济宁学肠粉技术，专业肠粉培训班
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

济宁哪里有肠粉技术学，肠粉技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

请问在哪里有学习肠粉 石磨肠粉，是较近2年流行的早餐，石磨肠粉是把大米用水泡了几个小时以后再洗干净。利用石磨磨成浆。因石磨速度慢。大米经过冷磨达到营养不损失。不容易变质，石磨的独特设计让磨出的米浆特别细腻，在米浆中加入猪肉，鸡蛋，虾，牛肉。等等的配料。再利用肠粉机快速蒸熟。加上特制的汤汁。口感嫩滑。鲜。是广东较流行的早餐。深圳，东莞，广州口感差的老式肠粉已经大量淘汰

石磨肠粉较大的制作工艺就是磨浆，磨浆是采用专用的石磨磨浆机，出浆细腻嫩滑，做出来的肠粉爽口弹牙、米香味足、吃而不腻，纯米浆的肠粉既营养又健康!石磨主要采用零放射性天然石材，含有多种矿物质元素，纯天然花岗岩之一的天然麻石制作而成，其颗粒均匀，质地细腻，硬度适中，是一种对生物无毒、无害并具有生物活性的复合矿物质对人体有益，绿色环保，有益健康；经手工凿刻，机械辅助制造而成。

培训内容

广东肠粉各式口味

培训课程安排

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。

技术支持

- 1.专业的老师，一对一的教你开店技术，开店方案
- 2.切实的指导店面招牌的设计
- 3.全面的指导个性化菜单设计
- 4.终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

实际操作内容

- 1、广东肠粉的系统讲述；
- 2、广东肠粉原料的选购；
- 3、广东肠粉食材的预加工；
- 4、广东肠粉加工的基本标准；
- 5、广东肠粉加工的工艺步骤；
- 6、广东肠粉经营定价原则；
- 7、系列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。

培训时间费用

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。公司提供住宿。

膳学派肠粉培训班

方案一：

学习调制型肠粉技术，包括粉浆和肠粉酱汁的调制，以及肠粉吹制的全过程，实际操作，学会为止。

方案二：学习磨浆型和调制型两种肠粉技术，包括粉浆的两种制作方法（磨米浆和调粉浆），肠粉酱汁的调制，以及肠粉吹制的全套操作过程，学会为止，学习期间材料费，资料费全免。

广东肠粉有传说是乾隆皇帝游江南那会儿，受了吃客大臣纪晓岚的蛊惑，专门拐去粤西吃肠粉。当吃到这种“够爽、够嫩、够滑”的东西时，乾隆赞不绝口，并乘兴说：“这米粉有点像猪肠子”。肠粉在广东是较为普遍的早餐，粉粉嫩嫩、晶莹剔透的感觉实在美不可言！看起来粉皮白如雪花、薄如蝉翼、晶莹剔透，吃起来鲜香满口、细腻爽滑、还有一点点韧劲让人一吃难忘，越吃越爱吃

膳学派教学方式：技术支持—膳学派餐饮特色小吃培训

- 1.专业的老师，一对一的教你开店技术，开店方案
- 2.切实的指导店面招牌的设计
- 3.全面的指导个性化菜单设计
- 4.终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

广州膳学派餐饮管理有限公司培训的教学特色是实际操作为主要教学模式，采取一对一，手把手的模式教学，让每一位学员都能够亲手操作，直到学会为止，确保每一位学员都能够学会所学内容，还能够独立完成所有品种精制制作技术。并在亲手操作过程中体验美食操作带来的愉悦与享受。