潍坊石锅鱼技术培训，一对一教学

产品名称	潍坊石锅鱼技术培训，一对一教学
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

潍坊石锅鱼技术培训，一对一教学003

膳学派公司公司规模庞大，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。

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！