

长沙卤虾小吃技术培训

产品名称	长沙卤虾小吃技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

秘制卤虾是从卤菜中研发而成的新产品，从问世以来便深受大众的热捧，卤菜在川菜王国里，历经上千年的历史，至今仍然魅力依旧，卤虾更是运用的它的精髓，当我们举筷品尝那美味可口时，食欲全开，香味悠长的奇特风味所陶醉，竟会使天下有如此美味而赞不绝口。更是新一代创业火爆产品！

培训过程

- 1.龙虾的选材识别技巧与进货渠道提供
- 2.龙虾的前期处理方法传授
- 3.调制五香卤水配料详细教学
- 4.龙虾的卤制时间掌握及摆盘技巧
- 5.后期技术指导复习-免费培训流程

食为天联系人：唐老师

联系电话：18707499801 微信同号

优惠活动：一份学费学两个人

优惠尽在咨询哦！

单位名称：长沙曾氏食为天美食培训

单位地址：长沙天心区刘家冲南路599号碧水春城碧桂园3期17栋三楼曾氏食为天美食培训

郑重承诺：学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

培训详情

- 1、可以先品尝后学习（提前预约）。
- 2、报名（签合约，安排时间学习。）
- 3、师傅亲手操作，学员旁边学习。
- 4、学员亲手操作，师傅旁边指导。
- 5、学员独立操作整个过程，直到学成。
- 6、指导开店经验。
- 7、告诉学员所需什么样的设备及采购设备、原料的供应市场。
- 8、开业后遇到技术问题可以电话咨询。
- 9、需要复习的学员，要提前约定时间，自出材料费，我们提供场地。

培训内容 . 实操课：卤虾的制作技术； . 实操课：小龙虾除去尾部沙腺和头部的沙包等处理技术,基围虾的处理技术； . 实操课：卤虾的卤制制作技术及相应配料的制作； . 理论课：经营选址及营销技巧。 培训过程培训过程先从选虾开始到清洗技巧，秘制配方的配制，火候控制，闷制过程等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要求每位学员亲自动手制作，直到学会为止。培训时间不限制学习时间。包教包会，学会为止。视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走

小吃消费人群特点：小吃消费人群中，女性相比男性以53%略占优势，但在家庭月可支配收入上，2000-5000元的月可支配收入占比最高，这说明小吃的主要消费人群还是集中在中低端消费水平人群，而他们的职业主要是工作人员/职工。小吃店该怎么做：既然男女差别很小，那么我们便要从职业和收入上入手。开店设摊我们可以选择在一些产区、住宅楼、工业园做小吃店，这样我们可以离自己的消费人群更近。*