

聊城发糕学习简单易懂，包教包会

产品名称	聊城发糕学习简单易懂，包教包会
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

聊城发糕学习简单易懂，包教包会003

发糕是汉族传统的大米发酵面点，色泽洁白，绵软甜润，粉肉可口，是夏秋季节应时小吃。传明代民间有发糕，因风味独特，制作精美，又音谐“福高”，象征吉利，遂成节日佳品。逢年过节家家户户蒸制发糕，用作点心，或馈赠亲友，成特有风情。花色品种多样，旧时多红糖糕、青糕，现时蒸制白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕。

膳学派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.膳学派为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）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。

膳学派实际操作内容

- 1、米糕发糕培训的系统讲述；
- 2、米糕发糕培训原料的选购；
- 3、米糕发糕培训食材的预加工；
- 4、米糕发糕培训加工的基本标准；
- 5、米糕发糕培训加工的工艺步骤；
- 6、米糕发糕培训经营定价原则；
- 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。