

# 长沙开店家常菜厨师培训学校

产品名称	长沙开店家常菜厨师培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 长沙开店家常菜做法培训学校

简单的说,就是农村人家以传统方法养殖的禽畜、种植的蔬菜以及当地自然生长的特产为原材料烹制的佳肴菜式。按照传统的农家养殖和种植习惯,家养禽畜一般只喂稻谷、杂粮、菜叶、青草等,生长较慢,成熟期长,故禽畜的肉质结实,氨基酸含量高,农家菜在制作中要求传统而简单,原味归真,回味绵长。

#### 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术,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。

## 实操内容

- 1、自选式农家菜的系统讲述；
- 2、自选式农家菜原料的选购；
- 3、自选式农家菜食材的预加工；
- 4、自选式农家菜加工的基本标准；
- 5、自选式农家菜加工的工艺步骤；
- 6、自选式农家菜经营定价原则；
- 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。

## 培训时间

不限制学习时间，包教包会，学到自己满意为止，一般5-15天左右。一般视个人而定。