

小龙虾学习，正宗小龙虾技术培训

产品名称	小龙虾学习，正宗小龙虾技术培训
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

哪里学习小龙虾技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

味道浓烈又有硬壳的食物好像天生容易讨得人们的喜欢。比如麻小的流行肯定和辣椒脱不开干系。美食记者小宽曾考证过，以北京一地的民间美食流行上可以看出从90年代至今，几乎所有民间流行的味道都与辣椒有深厚的关联。比如簋街流行过的河南红焖羊肉、酸菜鱼、水煮鱼、鸭脖子、鸭头、毛血旺、万州烤鱼、麻辣牛蛙、火锅等等。此外，对许多人来说，吃有硬壳的食物有一种与之搏斗的kuai感。不少食客都认为：吃龙虾的乐趣在于破壳而入之际所产生的那种囊中探物之kuai感及由手掰、齿咬等较复杂的动作带来的一点点探索精神。

学习费用:1800元 项目内容：手抓大虾、麻辣小龙虾、油焖大虾、香辣小龙虾、口味虾等。麻辣小龙虾培训包括：煲汤、选龙虾、调卤水、龙虾处理??、配料准备、操作方法与技巧等。学成后供应设备，材料采购市场地址

学习口味：口味：香辣味、麻辣味、微辣味、鲜香味等。

麻辣小龙虾培训内容：

- 1 十三香虾的发展史及基础知识；
- 2 鲜虾的精选与清理过程；
- 3 十三香虾的辅料调制与制成；
- 4 十三香虾的现场实际操作步骤与注意事项；

5 十三香虾的酱料制成与加工；

6 提供设备器具的采购途径与要求；

7 投资预算分析及风险的回避，经营模式和管理方法；

中式快餐店经营创业装修应采用简单的格调、明快的色泽，给顾客一种轻松愉悦的感觉;店堂内的桌椅可采用西式快餐店的卡式桌椅，这样既富有时代感，又能限度地利用店堂有限的空间;厨房也应尽量采用不锈钢等材料制成的厨具设施，给顾客以一种清洁卫生的印象麻辣小龙虾培训中心

欢迎每一位有意向的朋友前来我们学校实地观看了解，我们坚持不卑不亢，互相尊重的原则对待每一位来访者，从来不会用任何方式来劝说、诱导前来观看了解的朋友。我们欢迎每一位，但绝不勉强任何人，如果经过了解之后，觉得信任食天下，而选择我们学习，我们很感谢，如果您对我们了解不够，选择了别的餐饮培训公司学习，我们也一样祝你：学习圆满，创业成功。

学习麻辣小龙虾技术要到正规机构去学习，这样才能学到真技术，而且我们提供学前先品尝，充分的以理解学员的心态去培训技术。快餐加盟店收益：快餐店的经营管理众所周知，西式快餐店有一套完善的、成熟的经营管理制度和流程，而目前还处于起步阶段的中式快餐店，特别是那些自由择业者或下岗工人为了谋生而开的小型中式快餐店，如果要他们去采用哪种经营管理模式，显然是不切实际的不管是到品味轩考察还是学习技术，每天9点到下午5点之间可以随时过来，除了过年期间会有放假，其他节假日或者休息日都能来学习。小型中式快餐店经营创业管理归结起来其实只有几句话，那就是老板先选好快餐的品种、选好快餐店的位置、搞好快餐店的装修并安装好快餐店的设施，然后你就找几个厨师及厨工来做厨房，找几个服务员来做前堂，让他们每天做好自己的工作，后当然是老板亲自收钱而且我们不会规定你必须学多久，时间根据自己情况来安排，不起冲突，学会为止。这里先说说开一家中式快餐店大概需要几个人市面上的培训机构这么多，您可要擦亮双眼，品味轩从06年到现在有十多年的经营了，不管是技术的成熟性还是机构的正规性都有一定的优势，我们正规工商注册。以一家店堂面积为30平方米的快餐店计，厨房大约需要3个人，即一个人负责制作饭食，一个人负责制作面条，另一个人负责制作面点 如果你同时经营三类快餐品种的话 与其说的好不如实地来考察，不要急于求成或者是贪图便宜，多走多看少花钱多办事。前堂也大约需要3个服务员

餐饮成功四大要点:做餐饮生意讲究的是“天时”、“地理”、“人和”、“味道正宗”。做小吃行业不分年代和前后，“民以食为天”足以说明做餐饮行业首先具备了“天时”;餐饮行业风险低、投资小、回报快，是脱贫创业的捷径之路。“选择餐饮行业+选择我们=圆你致富梦”无论您是开店面还是摆地摊，“地理”位置不能忽视，尽量选择靠近商场、居民区等客流量大的位置。现如今，餐饮行业讲究的是特色和服务，加入我们，这个具备现代特色的餐饮团队，将为您量身打造属于您的特色小吃;“人和”和气生财是生财之道，我们提供的不仅是“正宗技术”，更为您提供优质的服务和经营理念，只有做到特色和服务一体化，才能保证“人和”，才能在餐饮界有立足之地。