

淄博麻辣香锅技术培训班

产品名称	淄博麻辣香锅技术培训班
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

临沂学麻辣香锅技术去哪里

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

万州烤鱼、烤猪脚、煲仔饭、珍珠奶茶、(各种果味奶茶、原味奶茶、烧仙草、双皮奶、奶昔、沙冰、鲜榨果汁、布丁、咖啡、花茶、、泡椒凤爪、早餐系列、包子(鲜肉包、包菜香菇包、韭菜包、酸菜包、豆沙包、莲蓉包)、馒头(白馒头、甜馒头、巧克力馒头)花卷、烧麦、茶叶蛋、现磨豆浆、早餐粥、生煎包、油条、麻圆、胡辣汤、早点，面食，快餐，特色小吃，卤菜熟食，瓦罐，石锅，砂锅，火锅，干锅，焖锅，等近百种种特色小吃项目。

1.懂经营

学员成为一个的小吃经营者必须要具备一定的小吃经营理念，比如对于当今小吃业的发展要有敏锐的洞察力，对小吃业的竞争规则，价值观念，创新意识，该小吃店所在地的消费档次与规模，服务水准及对当地市场动态的了解。只有具备灵活多变，应对迅速的经营理念，才能在激烈的小吃竞争中招揽到大量的消费者，从而为小吃店树立良好的社会公众形象。

2.知技术

学员成为一个的小吃经营者必须是知道本店菜系的烹调，并且能延伸、旁通一些相关菜系。无论是烹调、火候、刀工、冷盘、小吃、点缀等，都能得心应手，而且能不断地推陈出新，具备良好的创新意识。

3.会管理

学员成为一个的小吃经营者，不仅需要知道烹饪技术，而且要具备小吃的管理知识。如今是知识经济的时代，学员必须不断加强自身学。比如基本的管理知识，是必须的，像小吃店毛利、纯利、收

支的计算；采购与库房的管理；小吃店服务与厨房管理等。

4.善

学员成为一个的小吃经营者，必须学会精打细算。要懂得增收节支，开源节流，以小吃店利润为目的，利用节假日产品，扩大销售量，达到小吃店收入的目标。还要会制定出严密、完整的操作程序和成本控制措施，并加以执行，从而小吃店的盈利能力。

5.好

学员成为一个的小吃经营者，应追求的高是“德艺双馨”。的小吃经营者必须具备良好的行业道德热爱本行，立足本职；踏实工作，精益求精；谦虚谨慎，持之以恒；尊重前辈，善待同行。

6.讲卫生

学员是小吃店菜品的生产者，因此一定要讲卫生，并健康。要讲究个人卫生和食品卫生，个人卫生要做到勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤换工作服等。同时，在菜品生产中要遵守卫生制度，不加工变质原料，不加工不符合卫生标准的原料。工作时，工作服、工作帽必须穿戴整齐。广大顾客就餐时不受的传染和危害。

7.好心情

菜品质量是小吃店的生命线。学员作为小吃店菜品的直接制作者，在菜品的烹制中，如果没有良好的心情和积极向上的心态，菜品质量必然会受到影响，从而给顾客留下不好的印象，影响小吃店的声誉。要做到在工作中保持好心情，要有良好的自我控制能力，不要将工作之外的不愉快心情带到工作中来。

并且必须有醒目的广告标志，如果它是一家专门提供便宜餐点的大型餐厅，提供特殊餐饮将是这个位置的焦点，开小面馆地址车站附近，如果操作员选择在车站附近操作，主要客户组是来来往往的乘客，包括员工。学生等，这里的商店必须考虑包装的便利性，并仔细处理定价问题，这对于不同的对象是不同的，开小面馆地址公司集中区，如果在公司集中区开店，重要的客户是工作人员。访问的目的无非是商务谈判或。这里的餐饮场所如何在午餐旺季期间与客户打交道。以及如何处理假期和的营业时间是选择地点时要考虑的关键点。开小面馆地址住宅小区，如果您选择在住宅区开一家餐馆。