

# 德州串串香技术培训机构

产品名称	德州串串香技术培训机构
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

潍坊学习串串香技术哪里好

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

项目简介：

“串串香”名字的由来是因为这是一种以竹签串上各种菜，将其放进滚烫的火锅中涮着吃的小吃。串串香以其独特的魅力和鲜明的特色遍布于全国众多城市，“麻辣烫”亦是其变体，可以说只要有人的地方就有串串香的存在，甚至在一定程度上，串串香已成为四川味道的代表之一。

课程安排及培训优势：

培训项目串串香

种类：清汤味、骨汤味

培训内容

- 1.讲解厨房设备的认知和使用方法；
- 2.串串香的原料讲解；
- 3.串串香的用料掌握；
- 4.重点掌握串串香的烹饪 调味 和搭配技巧；
- 5.秘制串串香底料的制作方法和配方；

## 6.串串香的搭配和出品

### 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.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

#### 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技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

#### 自我实战：

- 1.自己准备所需原材料，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.学员自我练习，老师引导，熟透操作流程。

### 学习时间

随到随学，不限学时，包教包会，学会为止

上午：09:00-12:00 下午：13:00-18:00

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）