

正宗过桥米线培训班

产品名称	正宗过桥米线培训班
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

哪里有正宗过桥米线培训班

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：

过桥米线是云南滇南地区特有的小吃，属滇菜系，起源于蒙自地区，由汤料、佐料、生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片及五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片制作而成。辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及芫荽、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮；四是主食，即用水略烫过的米线。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气。

课程安排及培训优势：

培训项目 过桥米线

口味：骨汤、番茄、麻辣、微辣等

培训内容 1.讲解过桥米线所需设备的认知和使用方法；

2.鸡公过桥米线所需食材的挑选及原料讲解；

3.重点掌握过桥米线的制作方法和烹饪技巧；

4.过桥米线各种汤底的熬制方法和口味掌握；

5.过桥米线系列的搭配和出品。

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