

# 山东螺蛳粉正宗技术培训

产品名称	山东螺蛳粉正宗技术培训
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

正宗螺蛳粉技术哪里学好

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：

螺蛳粉原产于广西壮族自治区柳州市，是最具当地特色的著名小吃。因为其粉劲道爽口，汤汁浓郁香麻，鲜辣酸爽，酸笋奇异馨香，深受全国各地的喜爱，始终秉持“健康、地道、纯粹”的理念，对于汤料的熬制一丝不苟，由螺蛳、山奈、八角、肉桂、丁香、多种辣椒、等高达几十种天然香料熬制而成。

培训内容

- 1.讲述厨房设备的认知和使用方法；
- 2.螺蛳粉的原料讲述；
- 3.螺蛳粉的用料掌握；
- 4.重点掌握螺蛳粉的烹饪、调味、和搭配技巧；
- 5.秘制螺蛳粉底料的制作方法、配方；
- 6.螺蛳粉的搭配和成品；

课程安排

理论学习：

- 1.讲解开店流程，店面选址、人员配备、物资采购、原料供应等。
- 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。

示范讲述：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲述技术。
- 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.学员准备所需原材料，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，熟练掌握操作流程。

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）