

# 济宁凉皮专业技术培训

产品名称	济宁凉皮专业技术培训
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

菏泽学习凉皮技术去哪里

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

项目简介：

凉皮源于汉中，扬于西安，火于全国。因各地多样，叫法不一，因此受众群体喜好更是多样，但自从金科小吃培训研发的水晶彩色凉皮面市之后，凉皮就由1.0模式晋升到2.0的模式中，融合了符合现代人口感的秘制酱料，馨香浓辣而不燥的秘制辣椒油，简直是火辣爽口的绝配小吃。

课程安排及培训优势：

培训项目

彩色水晶手工凉皮

种类：菠菜水晶凉皮、南瓜水晶凉皮、紫薯水晶凉皮、胡萝卜水晶凉皮、黑米水晶凉皮、火龙果水晶凉皮

培训内容

- 1.讲述制作水晶凉皮设备的认知和使用方法；
- 2.做彩色水晶凉皮所需食材及原料讲述；
- 3.彩色水晶凉皮蔬菜水果汁和所需食材的配比；

- 4.彩色水晶凉皮的制作方法和工艺流程实操；
- 5.红油辣椒油的制作方法流程；
- 6.各种调料的制作方法及其配比等。

## 课程安排

### 理论学习：

- 1.开店流程讲述，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.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