

广式肠粉正宗技术培训

产品名称	广式肠粉正宗技术培训
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

菏泽学习肠粉技术去哪里

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：

肠粉为广州特色早茶的主角，更是夜市小吃的必点品，浓郁广式特色茶点的代表，因外观透明薄亮，轻巧精致而闻名，更因内馅丰富多彩，口味立体繁多而备受欢迎，咀嚼中透着酱料的清甜和回甘，鲜香味融入Q弹的肠粉中，唇齿间清香四溢，是火爆大街小巷的先驱类项目。

课程安排及培训优势：

培训项目

广东肠粉

种类：肉末肠粉、鸡蛋肠粉、玉米香肠肠粉

培训内容

- 1.讲述肠粉设备的认知和使用方法；
- 2.肠粉所需食材及原料讲述；
- 3.肠粉所有种类各种馅料的制作工艺流程；

- 4.重点掌握肠粉的烹饪、火候、调味、搭配技巧；
- 5.蒸肠粉全套的制作方法和配方；
- 6.肠粉系列的搭配和出品。

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