

湖南培训快餐小炒技术

产品名称	湖南培训快餐小炒技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南培训快餐小炒技术

湖南特色炒菜培训 快餐小炒速成培训班 快餐小炒培训项目介绍：快餐是现代生活中不可缺少的一个环节，无论你是工人、白领、学生，都吃过快餐，不仅吃过，而且经常吃。我想如果没有快餐，那么你的世界将一片混乱，你会因为没有时间做饭，导致工作和学习的混乱，不堪设想。中国人喜欢吃热菜，传统的大盘的快餐，因为保温效果差，而且炒出来味道一般，洋快餐如麦当劳肯德基之流，虽然味道尚可，但是价格太高。更重要是口味不太合适国人的口味，正应了那句古话：非我族类其心必异。所以，中国人还是吃自己的快餐炒菜，吃得放心，舒心。

快餐小炒培训内容：1、1、首先练习基本功抛锅；2、2、接着练习切菜、打合；3、3、开始上灶台炒菜；4、4、菜品种类包括：1、酸豆角肉末；2、芹菜香干；3、红烧茄子；4、农家小炒肉；5、香干回锅肉；6、尖椒猪肝；7、莴笋炒肉；8、小炒黄牛肉；9、红烧鱼块；10、辣子鸡丁；11、韭菜炒河虾；12、香辣小鱼干；13、麻婆豆腐；14、红烧排骨；15、干锅田鸡；16、铁板黄鳝；17、青椒榨菜肉丝；18、酸辣肥肠；19、酸辣土豆丝；20、黑木耳肉丝；21、大碗豆角；22、酸辣鸡杂；23、剁椒鱼头；24、梅菜扣肉.....还有铁板及干锅类等等。四、快餐小炒培训方式：按照快餐小炒标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

快餐小炒技术培训优势：1、1、快餐炒菜需要反复操作和练习，我们新食玳的优势就是能够保证学员操作时间，不讲虚头巴脑的东西；2、2、菜色众多，也能保证学员全部操作得到；3、3、全部技术包教会，签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。4、4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员练习，直到学员熟练掌握为止。

快餐小炒开店模式：快餐小炒一般可以选择开店，中餐晚餐夜宵都可以经营，开店形式一般可以大排档，可以做饭馆等等；选址的话，比较灵活多变，适合在各大型超市附近、步行街、夜市、旅游景点、公园、休闲广场、生活小区等繁华地段开店经营。十、快餐小炒套餐组合推荐：快餐小炒可搭配炖汤、广式粥、砂锅粥、万州烤鱼、石锅鱼等项目一起经营，经营将更加成功。