

# 聊城牛肉汤技术培训，一对一教学

产品名称	聊城牛肉汤技术培训，一对一教学
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

### 聊城牛肉汤技术培训，一对一教学

牛肉汤是一道汉族传统的美食，主料有牛大骨、牛肉。牛肉汤选料讲究，取江淮一带的黄牛为原料，用牛骨头熬汤，煮牛肉时必须浸泡，除去血污，内脏清洗干净，方可下锅同煮，还用自制的牛油，将炸制好淮椒（红干椒）做成红油。牛肉汤故以汤为主，汤不醇则无味，然牛肉汤的烫制方法多样，都取用当地特产：淮芋粉、洛河绿豆饼、八公山豆腐皮（干草、百页）、祁集汤圆子等为辅料。淮南牛肉汤，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

膳学派开始从事牛肉汤、牛骨汤的制作和经营。经过多年的经验总结改进，做出男女老少及孕产妇都能食用的绿色健康食品，多年来备受广大顾客的喜爱和好评。本公司本着诚信经营，客户至上的原则，现向全社会招收学员。本公司包教包会，实行全程跟踪培训，旨在让您学到真正的技术。

#### 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.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

#### 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的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.公司备原材料，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.学员自我思索，老师引导，熟悉操作流程。

膳学派淮南牛肉汤不仅美味还养生，到处都是排队品尝，膳学派淮南牛肉汤合作传承了古方，秘制酱料，让我们的牛肉汤更加的拥有独特的口味，让更多的人爱上我们这个品牌。膳学派淮南牛肉汤是国内率先以酱香型牛肉汤为主打的综合餐饮培训学校，开创性地将营养酱香型牛肉汤为特色营销项目，并开发出喝汤、吃牛肉汤、配炸串的全新就餐体验。