

德州牛肉汤技术培训学校

产品名称	德州牛肉汤技术培训学校
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

德州牛肉汤技术培训学校

膳学派餐饮培训学校致力于发展有特色、高质量和适合大众口味消费品，追求精益求精。中心坚持对学员进行专业的指导、教学，直到学员能熟练的进行操作。在推广小吃技术的同时，中心也会为学员讲解关于开店、营销系列的相关知识并赠送技术学习资料、营销指南资料等，免费提供住宿，不限学习时间和练习材料，而且提供五年内的免费后续服务，帮助学员实现成就事业的梦想。

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（干章、百页）、祁集豆圆子等为辅料。淮南牛肉汤，原料丰富，味足味厚，令人回味无穷。

淮南地处淮河南岸，毗邻淮南岸边，四季分明，物产丰富，特别盛养牛羊，当地古沟一带又是回民居住地，对牛肉酷爱。对牛肉的加工也有独到之处，牛肉汤更是淮上人家美味佳肴，早餐的较主要食品，风靡江淮大地，形成独具风味的地方小吃。淮南牛肉汤将徽菜的特点发挥的淋漓尽致，它的味道鲜、咸、辣。这也是徽菜的较大特点享有独特风味，它的味道鲜美，肉感爽口鲜嫩。

膳学派培训课程安排：

培训讲解A、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。

B、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。