

长沙培训臭豆腐技术的地方

产品名称	长沙培训臭豆腐技术的地方
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

"臭豆腐"其名虽俗气、外陋内秀、平中见奇、源远流长，却是一种极具特色的休闲风味，古老而传统，一经品味，常令一尝为快。在中国以及世界各地的制作方式和食用方式均存在地区上的差异，长沙和绍兴的臭豆腐干相当闻名，但其制作以及味道均差异甚大。但都是闻起来臭，吃起来香，这是臭豆腐的特点。老人常吃臭豆腐，可以增加食欲，还能起到防病保健的作用。

培训内容：臭豆腐技术培训

培训课程安排

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、老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技术，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1、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，熟透操作流程。