

砂锅米线培训班 砂锅过桥米线培训

产品名称	砂锅米线培训班 砂锅过桥米线培训
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

砂锅米线培训班 砂锅过桥米线培训

砂锅米线是我们生活中长见的主食，砂锅米线有三种口味一种是麻辣的，一种香辣的，一种则是三鲜的！汤是由骨头汤所熬制，主要烹饪工艺为煮其做法简单，营养丰富。砂锅米线的主要食材是米线，食者可依据个人口味添加猪肉、蘑菇、青菜等其他配料，主要烹饪工艺是煮。制作简单，营养丰富。砂锅米线是目前常见的一种小吃，其品种非常多，有常见的砂锅土豆粉，砂锅面，砂锅抄手，砂锅饭，砂锅水饺，这是一种各地到处都有的一种砂锅美食，有较多种口味供选择。此菜可以根据食客不同需求，添加秘制底料，做成麻辣或微辣口味，能达到清口、饱腹的效果。

开店选址

砂锅米线一般可以选择开店，经营方式以中餐晚餐夜宵为主，开店形式主要是大排档，饭馆、酒楼等等；选址的话，比较灵活多变，适合在各大大型超市附近、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。

砂锅米线培训学习;

1、米线的系统讲述;。 2、米线原料的选购。3、米线食材的预加工。4、米线加工的基本标准。5、米线加工的工艺步骤。6、米线经营定价原则。7、培训调味品及原料的货源渠道。8、经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理。按照师傅指导的标准比例配方和制作流程，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。

学习安排

随到随学，全天实践操作，不限制学习时间，包教包会。