

蒸饺技术教学一对一

产品名称	蒸饺技术教学一对一
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

水饺是中华文化传统民族节日食品类，是每一年新春佳节必吃的春节食品类。流传是我国汉朝南阳市“医圣”张仲景造发明的，在我国很多省份也是有冬至吃饺子的习惯性。我国沿海地区也广泛有水饺这一食品类。这类不同寻常特色小吃虽在宴席上难登“”，确是西安市饺子宴餐馆近年来的独创性特色美食，它与知名的仿唐菜肴和牛羊肉泡馍一并被称作“西安饮食三绝”。水饺一般仅仅用猪牛肉、羊肉和蔬菜水果作馅的传统美食。但如今不仅连鸡、鸭、鱼类、蛋、海鲜、土特产、鲜蔬、干菜、鲜果等都能够作馅。但但凡美味又颇具营养成分的原材料全都都能够作馅。

蒸饺培训内容:

- 1.技术性解读、原材料了解、原材料特性、材料采购等、
- 2新项目技术性详尽批解
- 3技术专业教师从零课堂教学

蒸饺培训集中学习：

- 1.开店的流程解读，包含门店的开店选址、人员配置、材料采购等。
- 2.新项目技术性详尽批解，包含原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。
- 3.店面运营小窍门，轻轻松松创造价值。

蒸饺培训示范性解读：

- 1.技术专业教师一对一的实战演练示范性，解读技术性。

2.教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

蒸饺培训自身实践活动：

1.备原料，教师边上督导检查。

2.自身实际操作全部步骤，制做出制成品，教师边上督导检查。