

南阳学习南瓜发糕技术 一对一教学

产品名称	南阳学习南瓜发糕技术 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

发糕的由来

传明代民间有发糕,因风味独特,制作精美,又音谐“福高”,象征吉利,遂成节日佳品。逢年过节家家户户蒸制发糕,用作点心,或馈赠亲友,成特有风情。花色品种多样,旧时多红糖糕、青糕,现时蒸制白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕。西乡詹家、团石一带喜做敷有冬笋肉丝咸味焙糕。发糕加工精细,选用上白糯米搭配粳釉米,浸数十天后,用水漂清米泔味,磨成细粉或米浆沥干。按比例加猪油、白糖、酒酵调成糊状,置垫荷叶蒸笼。先温热催酵,待发至满笼,旺火蒸熟。趁热印花纹图案,或撒敷红绿丝、桂花等,涂麻油或菜油。色泽晶亮如玉,孔细似针,荷香扑鼻,食之糯而不粘,甜而不腻。旧时多为家庭制作,自食或馈赠。1959年后龙游食品厂等厂家加工应市。80年代起,配料更精细,色香味美,名声大振。逢春节,外地人慕名纷往求购,食品饮食部门加工销金、衡、杭、沪等地,供不应求。

培训课程安排

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.德志为您准备学习期间的所有原材料(并且不会额外收取费用)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。

实际操作内容

- 1、米糕发糕培训的系统讲述；
- 2、米糕发糕培训原料的选购；
- 3、米糕发糕培训食材的预加工；
- 4、米糕发糕培训加工的基本标准；
- 5、米糕发糕培训加工的工艺步骤；
- 6、米糕发糕培训经营定价原则；
- 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