

# 长沙常德砂锅菜培训

产品名称	长沙常德砂锅菜培训
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

曾食坊砂锅培训中所烹制的食物，除了营养健康而外，本身的特点特色更能吸引人，在一份热气腾腾，上桌时还保持沸腾，看着生动的砂锅美食，不管是砂锅菜，砂锅土豆粉，砂锅丸子，砂锅面，砂锅冒菜等诱人的美食，您能不动心吗?学砂锅培训班课程，开一家特色砂锅店，冬天吃得热辣辣，暖胃暖心，夏天食得汗津津，爽快淋漓，家家生意火爆，人人喜欢吃的美食，因此创业选择学特色砂锅培训班系统学，是适应全国的餐饮小本创业好项目之一，砂锅培训项目不论南北口味，小小砂锅皆能盛之，并且特色各不相同，形式独具一格。

砂锅菜，从麻辣烫中脱胎而来，却是另外一种全新的小吃模式，砂锅菜美味可口，深受食客们的喜爱，并且砂锅菜投资不大，利润很可观的。摆个小摊，或者开大排档。每每看见人晚上出去吃饭，其中很喜欢跟人点一个砂锅菜，十几块钱一锅，菜可以自己选，有种小火锅的味道，但是烫菜比小火锅更直接，随便烫一下就可以吃，特别适合逛街的小情侣。砂锅菜核心调料配方，是砂锅菜美味的主要原因，要想开家成功的砂锅菜店铺，来我们曾食坊这里报名学习，是很不错的选择。砂锅菜美味，而且健康卫生，这点是现代人吃小吃看重的。你的东西再好吃，给人感觉不卫生，也没办法获得顾客的青睐，所以，砂锅菜就把这一点做得很好。

长沙砂锅菜技术培训哪里好?

砂锅培训内容：

- 1、砂锅培训底料的炒制方法，各种菜的处理方法。
- 2、砂锅培训汤料的熬制方法，大料的认识，大料的配置方法。
- 1、培训各种砂锅的做法，培训砂锅的搭配，培训搭配配方。

长沙砂锅菜技术班店面指导：

- 1、店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。

- 2、根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
- 3、根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
- 4、各店菜单的定价参考及设计。

长沙砂锅菜技术培训哪里好?曾食坊特色砂锅培训充分体现了中国菜肴内涵，特色砂锅培训讲究色、香、味、形、器的文化内涵;砂锅菜集炊具与餐具为一体，菜肉相杂，以炖、煮为主，热烫、鲜嫩、味美，集多种营养于一锅，是一种不可多得的烹调方式。用特色砂锅配方烹制出的“砂锅”特色菜，特色面，成品菜软烂不腻，原汁原味，风味独特，醇香鲜美，滋补养生，老少皆宜，深得食客的青睐，同时得到了社会投入者的广泛认可。砂锅看似简单，却融合了美味、营养、滋补等优点，选用当地食材入菜，加上秘制麻辣底料的调剂，成菜麻辣鲜香，香气扑鼻。喜欢吃砂锅，便将砂锅引进烧烤店，用当地豆腐与各种海鲜、肉类、时蔬相搭配，借用重庆砂锅菜的秘制麻辣底料作为调味剂，调制出味道独特的砂锅。麻辣底料使用起来非常便捷，大批量熬好后切成小四方块，随用随取。