



Nghề Bếp Á Âu - Trường Dạy Nghề Nấu Ăn Chuyên Nghiệp

Tiềm năng kinh doanh ít vốn, lời nhiều đã thôi thúc không ít người tìm đến các lớp dạy nấu cơm tấm để học hỏi các bí quyết nấu cơm tấm ngon

Điện thoại: (0236) 3953 988

Địa Chỉ: 56 Lê Văn Thứ, Mân Thái, Sơn Trà, Đà Nẵng

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/NAsDarKPV4wmKVLf7>

Website: <https://nghebep.com/>

Học Nấu Cơm Tấm: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/com-tam>

Học Nấu Cơm Tấm Mở Quán Kinh Doanh Thành Công 100%

Cơm tấm là món ăn được nhiều người Việt yêu thích và lựa chọn làm bữa ăn hằng ngày. Nhu cầu ăn uống tăng khiến quán cơm tấm mở ra ngày càng nhiều và luôn trong tình trạng hút khách. Vậy làm sao để mở quán cơm tấm kinh doanh thành công và duy trì lợi nhuận trong thời kì cạnh tranh gay gắt? Lớp học nấu cơm tấm mở quán sẽ cung cấp cho bạn nhiều kiến thức bổ ích.

Là món ăn xuất phát từ miền Nam, cơm tấm mang hương vị thơm ngon, hấp dẫn với mức giá bình dân phù hợp với thu nhập của nhiều người, từ sinh viên học sinh cho đến gia đình, dân văn phòng. Vì thế, [học nấu cơm tấm mở quán](#) được không ít người lựa chọn vì đem lại lợi nhuận cao. Mở quán cơm tấm không khó, nhưng yêu cầu các kỹ năng và kiến thức để kinh doanh thành công là điều rất quan trọng.

Lợi Ích Khi Tham Gia Khóa Học

Hiện nay, tại Sài Gòn và nhiều tỉnh thành trên cả nước, không khó để bắt gặp món cơm tấm xuất hiện trong thực đơn phục vụ của các nhà hàng, quán ăn từ bình dân đến sang trọng. Tiềm năng kinh doanh ít vốn, lời nhiều đã thôi thúc không ít người tìm đến các lớp dạy nấu cơm tấm để học hỏi các bí quyết nấu cơm tấm ngon, hấp dẫn từ các Đầu bếp giàu kinh nghiệm.

Giữa biết bao món ngon từ truyền thống lẫn hiện đại hấp dẫn và phong phú du nhập vào nước ta, cơm tấm vẫn là một “đặc sản” không thể thay thế của ẩm thực miền Nam. Ta có thể thưởng thức cơm tấm vào buổi sáng, trưa hay chiều, tối muộn. Rất nhiều du khách phương xa và khách quốc tế lần đầu tiên đặt chân vào Sài Gòn bày tỏ mong muốn thưởng thức món ăn đầu tiên là cơm tấm. Đi một vòng các con phố ở miền Nam, từ Sài Gòn đến Cần Thơ, Vũng Tàu, Biên Hòa... chỗ nào có quán cơm tấm, chỗ đấy khách ra vào tấp nập không ngớt.

Lớp Học Nấu Cơm Tấm Mở Quán Dành Cho Ai?

Được xem là một trong những lớp học nấu ăn ngắn hạn. [Khóa học nấu món cơm tấm](#) được xây dựng, thiết kế bởi các chuyên gia ẩm thực dành cho nhiều đối tượng khách hàng khác nhau:

- Người chưa từng tham gia đào tạo nghề bếp chuyên nghiệp, có ý định mở quán cơm tấm.
- Người đã có kinh nghiệm kinh doanh quán ăn, đã từng mở quán và muốn bổ sung thêm món cơm tấm vào thực đơn nhà hàng, quán ăn.
- Học viên nghề bếp có hứng thú, muốn tìm hiểu thêm công thức nấu ăn hấp dẫn hoặc cải thiện tay nghề nấu ăn.
- Những bạn gái, người làm nội trợ muốn chăm sóc gia đình bằng những bữa ăn chất lượng, đảm bảo vệ sinh.

Tùy từng đối tượng học viên mà giảng viên sẽ có phương pháp giảng dạy cụ thể, chi tiết và phù hợp.

Nội Dung Có Gì Đặc Biệt?

Ngày càng có nhiều quán cơm tấm mở ra đòi hỏi người làm kinh doanh phải biết cách tạo ra món ăn mang sự khác biệt trong hương vị, tạo điểm nhấn trong lòng khách hàng, nhanh chóng tạo tiếng vang và sinh lời.

Đến với lớp học này, bạn sẽ được:

- Hướng dẫn quy trình chi tiết để tạo ra một đĩa cơm tấm ngon, từ khâu chọn lựa, sơ chế và bảo quản nguyên vật liệu chế biến.
- Hướng dẫn cách chọn mua sườn ngon, làm mềm sườn và công thức ướp sườn đậm đà từ nhiều nguyên liệu, gia vị.
- Phương pháp nướng thịt lên màu nâu vàng đẹp mắt, mềm ngọt hấp dẫn.
- Bí quyết pha chế nước mắm tỏi ớt chua cay, ngọt – một phần không thể thiếu, quyết định sức hấp dẫn của món cơm tấm.
- Hướng dẫn cách trộn bì thính dai, giòn, thơm
- Hướng dẫn làm cách làm chả trứng dai, mềm, đậm đà hương vị.
- Cách làm đồ chua, mỡ hành, tóp mỡ...
- Trình bày đĩa cơm tấm sao cho đẹp mắt, hấp dẫn, thu hút người thưởng thức.
- Với đội ngũ Giảng viên là các Chuyên gia, Đầu bếp ẩm thực Việt giàu kinh nghiệm sẽ chú trọng vào hướng dẫn cách định lượng theo tỉ lệ, tính toán chi phí nấu cơm tấm với số lượng nhiều để bán, gợi ý định giá cũng như nguồn cung uy tín, chất lượng. Đây là những kiến thức hữu ích dành cho những ai có ý định mở quán cơm tấm kinh doanh.

Hình Thức Lớp Học, Học Bao Lâu, Học Phí

Khách hàng có thể lựa chọn học nấu cơm tấm theo hai hình thức:

- Lớp chuyên đề: kéo dài 1 buổi với **học phí chỉ từ 800,000 đồng**.
- Lớp yêu cầu: kéo dài 1-2 buổi theo hình thức “một thầy – một trò” giúp tăng hiệu quả tương tác. Đối với lớp này, bạn có thể tự lựa chọn thời gian học phù hợp với mình.

Các lớp học được mở thường xuyên, hàng tuần tại trung tâm dạy nấu ăn Nghề Bếp Á Âu (NBAAu).

Học Xong Có Thể Mở Quán Ngay?

[Chương trình học nấu cơm tấm](#) với 100% thời lượng là thực hành, do đó sau khi hoàn thành lớp học chúng tôi cam kết bạn sẽ nắm được quy trình chế biến món ăn từ những khâu nhỏ nhất, từ chọn nguyên liệu, sơ chế, nấu chín, làm nước mắm, các món ăn kèm theo đúng tiêu chuẩn phục vụ mà vẫn đảm bảo cơm vẫn thơm ngon và nóng sốt.

Với bí quyết học nấu ăn từ NBAAu, chắc chắn bạn có thể tự tin mở quán thành công hoặc tự tay chăm sóc gia đình với những món ăn ngon.

Học Ở Đâu?

NBAAu hiện có gần 20 chi nhánh tại TP.HCM cũng như tại nhiều tỉnh, thành phố khắp cả nước: Hà Nội, Đà Nẵng, Nha Trang, Hội An, Phan Thiết, Buôn Ma Thuột, Cần Thơ, Đồng Nai... Các bạn có thể lựa chọn nơi học nấu ăn gần mình nhất mà không cần phải đi xa. Ngay bây giờ, bạn có thể học nấu ăn ngon tại mọi miền đất nước với NBAAu.

Mọi thông tin chi tiết, bạn vui lòng nhấn nút “Đăng Ký Tư Vấn” hoặc liên hệ tổng đài miễn phí cước gọi 0236 373 9988 để được tư vấn chi tiết hơn nhé!

Xem thêm:

Gsite

<https://sites.google.com/view/hocnaucomtam>

GDocs

<https://docs.google.com/document/d/17gO56Dstc1FNSkUDzFTjTc8HNuFwkSC25UYnpzt5mCm/edit>

My Map

https://drive.google.com/open?id=10JKN-CLYc0sZnMXGPX_-etFKdeQG5rhu

GDraw

https://docs.google.com/drawings/d/1-fTMgeC-0VJID0E2Se9m2gp7zSQaTIU8KNZwqv_YDVg/edit

GForm

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSetNyzOcisTWdcKdNhyVR7pj46gsLYR0AfPCwrPGIYMDGEbEA/viewform>

GSlide

https://docs.google.com/presentation/d/1zV3a7pCXe-pDuB9IDMPFmc8-o_FCHmcPrpukcfBP27I/edit

Drive:

https://drive.google.com/drive/folders/1uvqV_LVWgVV8yZIIKS_NZuWpqbjAdGVh