

Học Bí Quyết Nấu Bún Cá Ngon Để Mở Quán Lo Gì Không Thành Công?



Điện thoại: (0236) 3953 988

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

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/NAsDarKPV4wmKVLF7>

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

Học nấu bún cá: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/hoc-nau-bun-ca>

Không chỉ để chế biến chiêu đãi người thân, nhiều người còn học nấu bún cá để mở quán kinh doanh. Bên cạnh việc công thức nấu bún cá ngon, bạn sẽ còn tích lũy được kinh nghiệm kinh doanh khi tham gia lớp học tại các trung tâm dạy nấu ăn chuyên nghiệp.

Bún cá là món ăn phổ biến được rất nhiều người ưa chuộng sử dụng. Đây là cơ hội tốt để bạn có thể mở quán kinh doanh đáp ứng nhu cầu của người dùng. Tuy nhiên, để tạo nên bát bún cá có vị ngọt thơm, bổ dưỡng, cuốn hút là điều không phải là đơn giản. Chỉ cần bạn sơ chế cá không đúng cách, nêm gia vị không chuẩn xác... là đã có thể ảnh hưởng đến hương vị thành phẩm. Chính vì thế, tham gia lớp học nấu bún cá là điều cần thiết nhằm đảm bảo bạn không chỉ nấu món bún ngon mà còn kinh doanh thành công.



Bún cá là món ăn thu hút nhiều thực khách hiện nay (Ảnh: Internet)

Bán bún cá: Lựa chọn có lợi kinh tế dành cho bạn

Với giá bán từ 12.000 – 20.000 đồng/bát bún cá, quán bún của cô T thu hút lượng khách đông đảo và tương đối ổn định. Trung bình mỗi ngày, quán cô bán được khoảng 300 bát bún, mỗi bát lãi gần 7.000 đồng. Trừ đi chi phí mua nguyên vật liệu, tiền lãi thu về từng ngày khoảng 2 triệu, con số này lên tới 60 triệu đồng/tháng (Nguồn: Vtc.vn).

Với hình thức kinh doanh đầu tư vốn ít, lợi nhuận cao, bún cá trở thành mặt hàng được nhiều người có ý định mở quán “để ý” đến. Tạo nên thành công của việc kinh doanh bún cá có sự kết hợp của nhiều yếu tố khác nhau. Trong đó, hương vị món bún vẫn đóng vai trò là chiếc chìa khóa giúp quán thu hút khách hàng mới, giữ chân khách hàng cũ.

Học nấu bún cá ở đâu chất lượng?

Học nấu bún cá ở đâu là thắc mắc chung của rất nhiều người quan tâm đến hình thức kinh doanh này. Nghề Bếp Á Âu (NBAAu) là một gợi ý đáng để bạn lưu tâm đến. Chương trình học nấu bún cá mở quán được xây dựng với những nội dung chính:

- Học nấu bí quyết nấu nước dùng trong, có vị ngọt tự nhiên
- Cách nêm nếm gia vị phù hợp với từng vùng miền
- Nắm bí quyết giữ nước dùng trong suốt cả ngày
- Cách chọn cá tươi ngon, xử lý cá đúng cách để khử mùi tanh và loại bỏ chất kẽm trong một số loại cá biển
- Kết hợp những loại rau ăn kèm phù hợp để tăng thêm hương vị món bún
- Hướng dẫn làm chả cá thơm dai, hấp dẫn
- Pha nước chấm phù hợp theo từng loại cá
- Cách trình bày món bún tạo ấn tượng với thực khách
- ...



Bí quyết nấu nước dùng đậm đà được giảng viên hướng dẫn cụ thể

Phương pháp học nấu bún chả cá hiệu quả

Tham gia lớp học nấu ăn ngắn hạn với chuyên đề là bún cá, bạn sẽ được đội ngũ giảng viên giàu kinh nghiệm đang làm việc tại các nhà hàng, khách sạn lớn trực tiếp hướng dẫn từng thao tác. Với sự nhiệt tình của mình, các thầy cô luôn sẵn sàng giải đáp mọi thắc mắc xung quanh cách chế biến bún cá ngon, lỗi thường gặp trong quá

trình chế biến... Nhờ đó, bạn sẽ nắm vững cách nấu bún cá chuẩn vị, “đánh gục” mọi thực khách thưởng thức qua ngay sau khi hoàn thành buổi học.

Đặc biệt, với hình thức “1 thầy – 1 trò” của lớp học yêu cầu, giảng viên sẽ hướng dẫn bạn cách nấu được món bún cá ngon trong vòng 1 – 2 buổi học. 100% thời lượng buổi học là thực hành sẽ giúp bạn học hỏi và nắm vững kiến thức, kỹ năng chế biến ngay tại lớp. Đồng thời, môi trường học tập hiện đại được trang bị đầy đủ trang thiết bị, nguyên vật liệu chế biến cũng hỗ trợ bạn hoàn thành buổi học hiệu quả hơn. Không chỉ học nấu bún cá ngon, các bạn sẽ còn được hướng dẫn cách thực hiện nhiều món bún khác để làm đa dạng thực đơn.



Với hình thức “1 thầy – 1 trò”, bạn có thể lĩnh hội nhiều kiến thức bổ ích

Nếu bạn cũng mong muốn mở quán kinh doanh bún cá thì từng bỏ qua nghebep.com. Hiện nay, hệ thống chi nhánh của trung tâm đã “phủ sóng” khắp cả nước đáp ứng nhu cầu học tập của nhiều người. Bạn có thể đăng ký học nấu bún cá ở Hà Nội, Đà Nẵng, Hội An, Nha Trang, Buôn Ma Thuột, TP. HCM, Bình Dương, Biên Hòa, Rạch Giá, Cần Thơ, Phan Thiết...

Hãy để lại thông tin vào form bên dưới để chúng tôi giải đáp (miễn phí) mọi thắc mắc của bạn về khóa học nhé!

THAM KHẢO THÊM
GOOGLE DOCS

https://docs.google.com/document/d/1aRYeVfEDcML_pJfTOYaGmYFDdpl2VMIPTyFEcgYxw1s/edit

GOOGLE SLIDE

<https://docs.google.com/presentation/d/1EiTYBclgt46A7aq3WGtvNBdwqafPE0BE-ud15UflTd8/edit>

GOOGLE FORM

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfDXAW9fb43hs8IJC3HiuqYYrjjarmU12VMn32QlayP-Ffl3A/viewform>

GOOGLE DRAW

https://docs.google.com/drawings/d/1uTjm4K8Uwq7F6ev7tRqekCPf5l82QiTncxtjD_xupXw/edit

GOOGLE DRIVE

<https://drive.google.com/drive/folders/1glqtysWxiMfycRuHVuKBjaPFe6FEjhrP>

GOOGLE SITE

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

GOOGLE MY MAP

https://drive.google.com/open?id=1-EBX1SS6HOb0TuVjcRiezBY4-oJ_IS7Q