



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

Điện thoại: (0236) 3953 988

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

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/fUm8xpz51112>

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

Học Nấu Ăn: <https://nghebep.com/hoc-nau-an>

Học Nấu Món Âu: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-au>

Học Nấu Món Á: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-a>

Học Nấu Món Chay:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-chay>

Học Nấu Món Nhật:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-nhat>

Học Nấu Món Hoa: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-hoa>

Học Nấu Ăn Gia Đình:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/lam-moi-bua-an-gia-dinh-voi-khoa-hoc-bep-gia-dinh>

Google Site: <https://sites.google.com/view/nghebep>

Thư mục: <https://drive.google.com/drive/folders/1rEP0TfiNx10p8eSAZvIUoxRbOCzLXAL4>

Học Nấu Bún Bò Huế Kinh Doanh Để Tự Tin Chinh Phục Khách Hàng

Tuy là món ăn bắt nguồn từ miền Trung nhưng bún bò Huế đã chứng tỏ sức hút với thực khách mọi miền đất nước nhờ hương vị hấp dẫn, nước dùng đậm đà thơm ngon được nấu cầu kì, công phu. Với tiềm năng đó, [học nấu món bún bò Huế](#) mở quán tại các thành phố lớn như Hà Nội, Đà Nẵng, Cần Thơ, Nha Trang, Hội An, Kiên Giang... sẽ mở ra cơ hội kinh doanh, làm giàu không hề nhỏ.

Tiềm Năng Khi Học Nấu Bún Bò Huế Để Kinh Doanh

Giống như phở Hà Nội hay cơm tấm Sài Gòn, bún bò Huế đã trở thành một món ăn rất phổ biến quen thuộc với rất nhiều người Việt khắp cả nước. Món ăn chứa đựng tinh túy ẩm thực miền Trung ăn buổi nào cũng được, thậm chí có người “mê mẩn” đến mức ngày ăn 2-3 bữa. Các quán bún bò cứ thế mà mở ra ngày càng nhiều đáp ứng nhu cầu thưởng thức ẩm thực của mọi người.



Bún bò Huế – món ăn đặc sắc chinh phục thực khách cả 3 miền.

Tuy nhiên, trong thời buổi cạnh tranh kinh tế và xu hướng mở quán ẩm thực thịnh hành, người kinh doanh cần nắm rõ các kỹ thuật nấu bún bò Huế phù hợp khẩu vị vùng miền, biết cách nêm nếm hương vị ngon ngọt để tạo ra những tô bún bò mang hương vị đặc sắc, khác biệt với những quán khác. Chỉ có vậy, quán ăn của bạn mới nhanh chóng tạo được tên tuổi, gây ấn tượng với thực khách và níu chân họ quay trở lại thêm nhiều lần nữa.

Bên cạnh đó, khi tham gia lớp học nấu bún bò kinh doanh, bạn sẽ được chia sẻ các kinh nghiệm chọn mua nguyên liệu, bảo quản thực phẩm, kinh nghiệm lên thực đơn, kinh doanh quán ăn hiệu quả... từ những Đầu bếp, chuyên gia món Việt dày dặn kinh nghiệm. Những kiến thức bổ ích học được không chỉ hữu ích khi kinh doanh mà bạn còn có thể áp dụng vào việc nấu ăn và chăm sóc gia đình.

Có Gì Trong Lớp Học Nấu Món Bún Bò Huế?

Một trong những yếu tố hàng đầu để nấu bún bò ngon chính là biết cách chế biến nước dùng xương đậm đà, chuẩn vị. Nước dùng bún bò là một thành phẩm được nấu rất công phu từ nhiều loại nguyên liệu. Vì vậy, nếu tự học qua sách vở có thể bạn sẽ bỏ lỡ những gia vị và công đoạn cần thiết để tạo ra hương vị đặc trưng của món ăn.



Học bí quyết nấu bún bò chuẩn vị từ các Chuyên gia ẩm thực.

Trong lớp học nấu bún bò Huế để kinh doanh, các Đầu bếp chuyên nghiệp sẽ hướng dẫn bạn quy trình chi tiết từng bước để có thể chế biến một tô bún bò Huế vừa chuẩn vị truyền thống lại vừa hợp khẩu vị phần đông khách hàng. Bạn sẽ biết cách:

- Chọn lựa, sơ chế và bảo quản các nguyên vật liệu nấu món bún bò Huế đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Định lượng, đo đếm lượng nước phù hợp với lượng xương bò để nước dùng tròn vị.
- Cách sơ chế các loại rau củ trước khi cho vào nấu để đem lại mùi thơm đặc trưng, lấn át mùi hăng của món ăn.
- Cách căn chỉ nhiệt độ, sức nóng, thời gian hầm, nêm nếm gia vị để đảm bảo hương vị tự nhiên từ nước dùng.
- Cách chế biến thịt bò mềm, ngọt tự nhiên mà không còn mùi hăng.
- Bí quyết trình bày tô bún bò Huế làm sao cho bắt mắt, hấp dẫn nhất.
- Các nguyên liệu, rau, nước chấm ăn kèm.
- Cách lên thực đơn, tính toán chi phí hợp lý để tạo ra lợi nhuận khi kinh doanh.

Tất cả những kiến thức cần thiết để nấu bún bò Huế hút khách và kinh doanh quán ăn thành công sẽ được gói gọn trong lớp dạy nấu ăn mở quán của Nghề Bếp Á Âu. Bạn có thể lựa chọn lớp học Chuyên đề bún bò với học phí 800.000 đồng kéo dài trong 1-2 buổi. Hay bạn cũng có thể tham gia Lớp yêu cầu “1 thầy – 1 trò” để dễ dàng tương tác, trao đổi và được các Chuyên gia ẩm thực giải đáp thắc mắc ngay tại lớp.

NBAAu sở hữu các phòng học được trang bị hiện đại, nguyên liệu tươi mới, lịch học linh động theo nhu cầu của Học viên cùng đội ngũ Giảng viên giàu kinh nghiệm, nhiệt huyết, không giấu nghề sẽ cung cấp cho bạn nhiều kiến thức, kỹ năng nấu nướng bổ ích chỉ trong thời gian ngắn. Học Nấu Bún Bò Ở Đâu Tốt?



Hệ thống phòng học hiện đại của NBAAu.

Hiện nay, các trung tâm dạy nấu ăn tại NBAAu đã lên đến con số hơn 18 chi nhánh, phủ sóng rộng khắp các tỉnh – thành phố lớn khắp cả nước: TP.HCM, Hà Nội, Đà Nẵng, Hội An, Nha Trang, Phan Thiết, Cần Thơ, Kiên Giang, Đồng Nai, Buôn Ma Thuột... đáp ứng nhu cầu học nấu bún bò mở quán của Học viên mà không cần đi xa.

Mọi chi tiết về lớp học, các bạn vui lòng bấm vào nút “Đăng Ký” hoặc gọi đến tổng đài miễn phí cước gọi 0236 373 9988 để được tư vấn chi tiết nhé!

Nguồn Nghề Bếp Á Âu <http://bit.ly/2Ybnkht>

March 20, 2019 at 03:34PM

Tham khảo thêm:

[**Học Nấu Bún Bò**](#)

[Học Nấu Lẩu](#)

[Học Nấu Bánh Canh](#)

[Học Nấu Bò Kho](#)

[Địa Chỉ Học Nấu Mì Quảng](#)

[Học Nấu Cơm Tấm](#)

[Học Nấu Món Ngon Đãi Tiệc](#)

[Học Nấu Phở](#)

[Con Gái Có Nên Học Nghề Nấu Ăn](#)

[Tốt Nghiệp Thcs Học Nghề Gì](#)

[học nấu ăn ngon](#)

[học nấu ăn chuyên nghiệp](#)

[học nấu ăn ngon](#)

[hoc nấu ăn mở quán](#)
[hoc nấu ăn](#)
[hoc nau an](#)