

# 开封章鱼小丸子技术培训 一对一教学学会为止

产品名称	开封章鱼小丸子技术培训 一对一教学学会为止
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

来青岛膳学派学习正宗的章鱼小丸子技术 包教包会 学会为止

章鱼小丸子在我国是非常有名望的，国内大中城市刮起了一股旋风式的“章鱼小丸子”美食热潮。因每颗章鱼丸里都有鲜章鱼肉，其味鲜而香，营养成分十分丰富，章鱼小丸子都是现做现卖，口感独特，由多种可口的原料配成，纯正的章鱼小丸子的味道非常吸引人，让人百吃不厌。口味不断推陈出新，变化多，形成众多系列，消费者选择广。

章鱼小丸子又叫章鱼烧，是日本的一种风味小吃，经过多年的发展，现在的章鱼小丸子已经普遍全国，成为各地区的新兴食品之一。章鱼小丸子的成份主要是章鱼，章鱼烧粉，柴鱼片，海苔，沙拉酱，章鱼烧酱等。章鱼小丸子是适合创业和下岗再就业的项目之一：投入少，见效快，收入稳定，风险小。章鱼小丸子属于特色小吃类，一年四季都有市场。

产品特点：美味可口、香脆嫩滑的品质，收到广大消费者的认可，不断赢得消费者排队购买不存在地域性、季节性的影响，销售与利润不会出现大幅度的涨跌运用非一般的配料秘制配方，简单而深奥的工艺，无法仿制现场制作、现场销售、极易形成火爆热卖的销售场景。

膳学派章鱼小丸子培训内容：

- 1、章鱼小丸子经营器具、设备的使用方法和维护。
- 2、讲解章鱼小丸子原材料的作用及分类、选料、配比、及加工。
- 3、风味粉和烧酱的配制。
- 4、章鱼小丸子制作流程与技巧。

章鱼小丸子培训方式：

由专业的老师手把手授课，学员统一亲自动手操作，随到随学，学会为止。我们会把包括配方在内的所有技术毫无保留的教给学员，对每一个关键的步骤都有详尽的指点和说明。

章鱼小丸子传授全套技术，所有原料、设备全套老师都会告诉学员开店附件的进的进货渠道。

五、章鱼小丸子培训时间：

上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习能力而定。

开业后遇到技术问题可以电话咨询

需要复习的学员，继续免费技术学习

膳学派郑重承诺:包教包会真正的手把手教学

教一个人的学费可以两个人过来学习

后期指导长期免费培训内容：章鱼丸：香辣柴鱼丸，蒜香柴鱼丸，香辣海苔丸，香辣肉松丸，蒜香肉松丸，沙拉酱鱼丸、番茄酱鱼丸、香辣酱鱼丸等