

泰安排骨米饭技术培训 一对一指导教学

产品名称	泰安排骨米饭技术培训 一对一指导教学
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

来青岛膳学派学正宗的小吃技术 一对一指导教学 学会为止

排骨米饭火锅口味独特且味道醇厚而深受广大消费者的欢迎，成为各年龄段的吃货们满足口舌之欲的好选择。骨头饭技术培训-大盘鸡培训-大骨头技术培训 排骨米饭选用优质猪骨（猪骨，牛骨两种都可以）独特工艺，制作的酱骨外表油亮，浓郁味醇，深受广大消费者的喜爱，同时，膳学派大排骨米饭着多方面的养颜功效，他的肉蛋白含量高于奶粉，其中铁、钠等远远高于其他肉类，老年人经常使用，可以有效的防止衰老，孩子经常使用，膳学派大排骨米饭以强筋健骨，增强抵抗力，女人使用，可以养生美颜。

在膳学派学小吃无需合作，只收取技术培训学费，不控制配方和关键技术，每个项目的配方，我们都会毫不保留的教给学员，每个项目相关的设备和原料，我们都会教学员，如何在市面上购买到，真正解决学员以后开店经营的采购问题。一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！特别声明：凡在本校学习过的老学员，下次再学习其他项目可享受特殊优惠！两个人来学习只收一个人的学费，可以先品尝，满意了再交费！

有一种骨头，只要一块就能撑起一整桌的美味，他就是排骨米饭，是一项不错的投资项目！大排骨米饭研发出多种口味，麻辣型，香辣型，微辣型，酱香型等，更符合现在大众消费口味。膳学派小吃培训的老师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都精确到克，一看就会。然后由教课老师手把手传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃经验的学员一样能轻松学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。教你一门技术，给你一份工作；干成一番事业，致富一个家庭。膳学派小吃培训中心理念：实实在在做人 踏踏实实做事 多年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！

膳学派具有专业的核心技术并拥有20多种大骨头专用底料，在新品与调味品的研发方面公司也不断进取和创新。面对不断变化的餐饮市场和激烈的竞争环境，专门成立新品研发中心，在发扬传统的基础上不断求新求变，积极开拓与发展新项目，从而实现企业的可持续发展。采用料包，传承经典，工艺精湛，

口口香嫩，香气逼人，多种口味的酱骨头，让吃货齐聚一地，店内四季人气不歇，敛财有道!选择餐饮创业，学习一手好技术，才能踏踏实实走下去。没有人天生就什么都会，都是自己后天努力学习得来的，而餐饮业是人人可以努力都可以做到成功的。膳学派餐饮培训中心，从零基础学习技术开始，稳扎稳打，通过自己实践好好练习，相信每个人都可以获得成功。

膳学派培训让你轻松创业，到膳学派小吃学校！我校专业老师手把手指导学员反复实践操作，全程手把手教学，配方配料全部传授给学员，技术上无任何保留，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的一致好评。如此好商机，怎能错过!膳学派餐饮技术培训学校以口味求发展，以新鲜求生存，

膳学派餐饮小吃培训学校的所有培训都从选材开始，一步一步，每一个细节的培训；再到制作，制作过程的操作方法，时间，火候，颜色，技巧等一一讲解，现场回答学员在操作时的疑问；再到出品。膳学派餐饮小吃培训学校优势在于给更多的下岗人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想。好的培训方式才会使你学的更快,掌握的更好！