

常州学习南瓜发糕的小吃培训学校 老师手把手教学

产品名称	常州学习南瓜发糕的小吃培训学校 老师手把手教学
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

南瓜发糕技术培训中心，培训好费用少

发糕是汉族传统的大米发酵面点，色泽洁白，绵软甜润，粉肉可口，是夏秋季节应时小吃。传明代民间有发糕，因风味独特，制作精美，又音谐“福高”，象征吉利，遂成节日佳品。逢年过节家家户户蒸制发糕，用作点心，或馈赠亲友，成特有风情。花色品种多样，旧时多红糖糕、青糕，现时蒸制白糖糕、桂花糕、核桃糕、红枣糕、大栗糕。西乡詹家、团石一带喜做敷有冬笋肉丝咸味焙糕。发糕加工精细，选用上白糯米搭配粳釉米，浸数十天后，用水漂清米泔味，磨成细粉或米浆沥干。按比例加猪油、白糖、酒酵调成糊状，置垫荷叶蒸笼。先温热催酵，待发至满笼，旺火蒸熟。趁热印花纹图案，或撒敷红绿丝、桂花等，涂麻油或菜油。色泽晶亮如玉，孔细似针，荷香扑鼻，食之糯而不粘，甜而不腻。旧时多为家庭制作，自食或馈赠。1959年后龙游食品厂等厂家加工应市。80年代起，配料更精细，色香味美，名声大振。逢春节，外地人慕名纷往求购，食品饮料部门加工销金、衡、杭、沪等地，供不应求。

普通米糕发糕店的利润已经十分惊人，米糕发糕的毛利润在70%左右，米糕发糕店一天的平均营业额在2000元左右，月利润2-3万，年利润25万左右！加上了彩色面点的高档米糕发糕店利润更加丰厚。开米糕发糕店是十分稳定赚钱的行业,肯定能做长久,但如果想开米糕发糕店,必须要先学会做米糕发糕的手艺，

糕发糕是膳学派早开始技术转让的项目，膳学派在考察和学习了各地米糕发糕产品之后带领团队苦心钻研才有了今天的成果。学习米糕发糕班就是学习本公司的培训内容的精华部分，特别是发面和调馅的技术更是米糕发糕班的根本，掌握了核心技术就解决了开米糕发糕店的基础的问题，再加上本公司对您开店的选址和经营策略的指导，膳学派厨艺衷心祝愿您走上创业的成功之路。

米糕发糕培训内容

培训内容多种口味的米糕发糕，珍珠发糕、红糖发糕、白糖发糕、桂花发糕、玉米发糕、酒酿发糕、薄发糕、水果发糕、南瓜发糕、葡萄干发糕等

膳学派南瓜发糕培训中心

培训课程安排理论学习：

开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.好好呷为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）2.自己操作所有流程，制作成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

米糕发糕培训内容

培训内容多种口味的米糕发糕，珍珠发糕、红糖发糕、白糖发糕、桂花发糕、玉米发糕、酒酿发糕、薄发糕、水果发糕、南瓜发糕、葡萄干发糕等

膳学派培训学习优势

- 1、专业师傅手把手教学，不限时间，随到随学
- 2、一次性缴费材料，包食宿，包技术培训费，包资料费，包免费技术升级费，包教包会，学会为止
- 3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察。

青岛膳学派街边小吃培训学校，做街边小吃生意，低门槛创业，但是想要生意好，必须口味做好，学正宗铁板小吃技术来青岛膳学派学专业技术和口味，专业师傅手把手教学，口味先尝后学，觉得口味好了，在报名学习，青岛膳学派铁板小吃一次性收费后期没有任何的附加费用，来青岛膳学派实地考察，了解，让自己学技术创业更放心。