山东特色武大郎烧饼技术培训

产品名称	山东特色武大郎烧饼技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

山东特色武大郎烧饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

武大郎烧饼起源于北宋景佑年间。它采用绿色的营养搭配，外形精美、制作方法独特，完整的保留了食品原有的营养元素。老少皆宜，令人口齿留香、百吃不厌。

（1）培训内容

1.讲述武大郎烧饼的发展史及基础知识。

2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。

3.武大郎烧饼的制作关键方法与核心程序。

4.各个口味的武大郎烧饼的制作方法与搭配技巧。

5.讲解武大郎烧饼的具体流程及操作方法;

6.设备器具采购途径、要求和使用方法。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

（2）培训时间

第1天9:00-12:00——理论学习

讲述武大郎烧饼背景来源及发展史。

第1天13:00-17:00、第2天——武大郎烧饼培训示范指导

1、师傅按照配方单现场示范。

2、学员按照配方单和师傅的指导动作完成武大郎烧饼制作：

①武大郎烧饼的系统讲述;

②武大郎烧饼的原料选购;

③武大郎烧饼的食材加工;

④武大郎烧饼卤水的制作方法;

⑤武大郎烧饼的加工工艺步骤;

第2天——学员自己练习

毕业赠送《学员新手开店手册》，颁发黔品鼎汇结业证书。

（3）学习方式

按照武大郎烧饼标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-
到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级