

合肥的学习南瓜发包技术 包吃包住

产品名称	合肥的学习南瓜发包技术 包吃包住
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

学习发糕技术来青岛膳学派小吃培训学校

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，食品饮食部门加工销金、衡、杭、沪等地，供不应求。

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。

培训课程安排理论学习：

- 1.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术，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.膳食派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，制作出成品，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。

说到有秋冬特色的食物，就不得不提到南瓜。不管是南瓜饼还是南瓜派，都是金金黄黄看起来充满食欲的样子

而且南瓜的营养价值超级丰富，有很多人体需要的矿质元素和类胡萝卜素，对身体各方面的生长都是极其有利的~

一款超级实用的南瓜发糕的做法，也教给你们啊，不用和面手残党绝对也是一学就会！味道也是一级棒哦~

实际操作内容

- 1、米糕发糕培训的系统讲述；
- 2、米糕发糕培训原料的选购；
- 3、米糕发糕培训食材的预加工；
- 4、米糕发糕培训加工的基本标准；
- 5、米糕发糕培训加工的工艺步骤；
- 6、米糕发糕培训经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

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。

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。