

长治的想学习煲仔饭技术 零技术培训

产品名称	长治的想学习煲仔饭技术 零技术培训
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煲仔饭技术

煲仔饭是我们常见的一种食物，那么，你知道吗?煲仔饭为什么受到那么多人的喜欢吗?其实，之所以有那么多人喜欢，那么，你知道吗?我们如果想要开一家煲仔饭店，那么，我们想要哪些技巧和策略呢?其实，开一家煲仔饭店我们并没有我们想象的那么难。

那么，开一家餐饮店我们只要认认真真的做好每一件事情，这样，我们慢慢的才会在自我实践中找到属于我们自己的经营技巧和策略，其实，我们如果想要开一家餐饮店，那么，我们就需要在开店之前掌握好就可以一家餐饮店的技巧和策略，这样，我们慢慢的才会受到很多人的喜欢。

腊味煲仔饭、田鸡煲仔饭、咸鱼煲仔饭、牛肉煲仔饭、小仔鱼煲仔饭、排骨煲仔饭、鱼香茄子煲仔饭、花生猪手煲仔饭、黄山鱼煲仔饭等等

1. 制作煲仔饭食材的选购、处理、加工
2. 煲仔饭米的泡制腌制方法
3. 煲仔饭汤、酱汁的制作方法
4. 煲仔饭各种帽子如鸡肉、咸鱼、牛肉、猪肉等的处理方法
5. 腌制各种肉类调料配方配比
6. 煲制过程种火候的掌控、如何让煲仔饭起锅吧
7. 各种辅料的制作方法加工

培训优势——学员可进行实地考察品尝，满意后签约，一次性交费，免费提供所有学习材料，中途不收

取任何名目的教学费用。不限教学时间，学会为止！

专人专教——师傅一对一教学，手把手指导保证学到的是正宗原汁原味的川味！

反复练习——学员全程亲手独立操作，学习材料充裕，餐饮培训器材齐全，力求在舒适的大环境下，学员通过反复实际练习，学会菜品精髓！

原料识别——在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧，赢在事业的起跑线！

金牌承诺——膳学派在此承诺，学员学成后可以直接让朋友或亲戚验收品尝，对所有开店的学员均提供开店选址、布局、装修、价格定位等一系列的培训指导，并提供，全国各地膳学派学员的开店的成功经验和经营理念。并长期对学员免费提供所学菜品升级教学。

那么，你知道吗？开一家餐饮店重要的是什么吗？其实，开一家餐饮店重要的技术味道，因为，开一家餐饮店我们只要有一个好的味道，这样，我们慢慢的才会受到很多人的喜欢。

煲仔饭是广东的传统美食，由于煲仔饭独特的口味、营养以及快捷性广受大众喜爱，全年运营无淡季，效益明显可见。又可外卖，不管在大型超市、繁华商业区、步行街、大型写字楼区、居民集中区、集贸市场、工厂校园两边、还是火车站、汽车站等处均适合运营。具有食材采购便利，设备出资少本，操作简单、回本快的出资创业项目本。

学习种类 腊味煲仔饭 田鸡煲仔饭 香菇滑鸡煲仔饭 咸鱼煲仔饭 牛肉煲仔饭 排骨煲仔饭
鱼香茄子煲仔饭 黄鳝鱼煲仔饭

学习内容

学习煲汤、调汤汁 学习泡米、腌米

学习各类原料加工处理 学习腌肉

学习把握火候,煲制每个种类 学习放制各类蔬菜

在学习过程中，我们会把相关的设备、原料、配方，都教授于学员，便利我们以后开店运营时，自己能在市场上购买得到。随到随学,包教包会。

学技术当然首选膳学派，全国的餐饮小吃训练校园，三年内技术免费再学、免费辅导开店我是膳学派训练负责人曾经理，联系我能够一份膏火学两个人。慎重许诺：包教包会；学会停止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期辅导长期免费。具体请咨询

所以，开一家餐饮店我们只要认认真真的做好每一件事情，这样，我们慢慢的就会在自我实践中找到属于我们自己的经营技巧和策略，所以，我们在开一家餐饮店的时候我们只要认认真真的，这样，我们慢慢的就会知道其实，开一家餐饮店并没有那我们想象的那么难

那么，你知道吗？开一家餐饮店重要的是什么吗？其实，开一家餐饮店重要的技术味道，因为，开一家餐饮店我们只要有一个好的味道，这样，我们慢慢的才会受到很多人的喜欢。

所以，我们在开一家餐饮店的时候我们只要认认真真的做好每一件事情，这样，我们慢慢的就会在自我

实践中找到属于我们自己的经营技巧和策略。