

# 碳烤牛蛙技术培训中心 沧州的想学习

产品名称	碳烤牛蛙技术培训中心 沧州的想学习
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小吃技术 包教包会

炭火蛙锅吃了干锅，涮了火锅，这些年来，上海炭火蛙锅店陆陆续续开了不少，蛙锅，顾名思义要吃牛蛙。炭火牛蛙网红牛蛙界崛起一匹黑马，风靡全国炭火蛙锅在膳学派小到芝麻蒜皮，大到色香形味，样样都得美的改善下，每一道菜都有精确到克的标准配方，现场实践培训，学起来更容易上手，口味更容易掌控。

膳学派正宗碳锅系列：1、碳锅鸡 2、碳锅鱼 3、碳锅排骨 4、碳锅鸭 5、碳锅羊肉 6、碳锅狗肉 7、碳锅驴肉 8、碳锅兔肉 9、碳锅牛肉中国正宗碳锅鸡，淮北菜，淮北因煤炭资源丰富，延伸出碳锅鸡菜系。碳锅鸡的鸡肉含有维生素C、E等，蛋白质的含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用，另外含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。鸡的品种很多，但作为美容食品，以乌鸡为佳。其性味甘温，含有蛋白质、脂肪、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素A，维生素C、胆甾醇、钙、磷、铁等多种成分

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.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员动手实操，老师引导，熟透操作流程。

培训课程安排

- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

- 1、炭火蛙锅的系统讲述；
- 2、炭火蛙锅原料的选购；
- 3、炭火蛙锅食材的预加工；
- 4、炭火蛙锅加工的基本标准；
- 5、炭火蛙锅加工的工艺步骤；
- 6、炭火蛙锅经营定价原则；
- 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。

培训时间

不限制学习时间，包教包会。

培训费用

包含技术转让费，材料费，资料费。

中国膳学派碳烤牛蛙培训有以下特点：

- 1：中国膳学派碳烤牛蛙是配方，所做的碳锅鱼、碳烤牛蛙汤色红亮，味道鲜美，久吃不腻，顾客回头率高，并且不添加任何对人体有害的物质，让顾客吃着舒心，吃后放心。
- 2：中国膳学派碳烤牛蛙培训/碳锅鱼培训系列产品用料考究，用十几种香料煨制而成，较大的特点是辣口不辣心，不像现在市面上有的店面所做的碳锅鱼系列，吃着嘴里辣，胃里也辣，让顾客吃过感觉很不舒服，顾客回头率低，我样所培训的碳锅鱼碳烤牛蛙辣得过瘾，香得出奇。
- 3：中国膳学派碳烤牛蛙简化了碳锅鱼培训/碳烤牛蛙培训的制作流程，让碳锅鱼培训/碳烤牛蛙培训的特

作非常简单，并且成本低廉，让每个学员所做出来的产品在市场上有强的竞争力，成本低才是硬道理，成本低才有竞争力，成本低生命力才能长久，成本低才能让学。

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。