

城阳可以学蒸饺技术-实体店培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 城阳可以学蒸饺技术-实体店培训 |
| 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

水饺技术培训，青岛哪里有水饺技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派厨师职业培训学校是湖南省人力资源社会保障局和劳动局及民政局颁发的正规单位，青岛膳学派餐饮小吃培训学校项目主要有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶、炒菜厨师、西点等工种。其专业性强，师资力量雄厚，教学质量高。

1、饺子皮发面配方各自掌握

2、实操饺子各种馅的制作流程

3、蒸饺水饺的花样制作及包法

4、蒸饺的蒸法和时间掌握

5、传授各种馅料水饺的做法汤汁

培训品种

蒸饺、水饺、三鲜饺子，芹菜猪肉饺子，香菜猪肉饺子，芹菜牛肉饺子，韭菜饺子，白菜猪肉饺子，蛋黄猪肉饺子等等.....

学习过程

来电咨询--学校实地考察--项目咨询—签订合同—开始学习—学

习选材—老师指导实践学习（包含：切工、腌制、冷饮调配、面粉发酵、酱料调制、高汤制作、

秘方配置等，依据培训项目不同，教受内容不同）--结业考核

选择到青岛膳学派学校学做小吃的10条理由

1、投资小，千元就可做。

2、见效快，开业即有现金流。

3、操做简，人人都能学会。

4、控制易，不复杂。

5、市场大，民以食为天。

6、销售多，吃了还要买。

7、分险小，摆摊就可做。

8、利润稳，容易培养回头客。

9、老师好，学到真功夫。

训练内容

训练内容大娘水饺各式口味，蒸饺的各式口味。

训练课程安排理论学习：1.开店流程解说，包含店面的选址、人员配备、物资收购等。2.项目技能具体批解，包含原材料的挑选，收购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

演示解说：1.专业教师一对一的实战演示，解说技能。2.教师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的挑选，收购，本钱、预算。

自我实践：1.备原材料，教师周围检查指导。2.自己操作所有流程，制作出制品，教师周围检查指导。3.学员自我思索，教师引导，熟透操作流程。

实际操作内容1、大娘水饺蒸饺的系统讲述；

2、大娘水饺蒸饺质料的选购；

3、大娘水饺蒸饺食材的预加工；

4、大娘水饺蒸饺加工的根本标准；

5、大娘水饺蒸饺加工的工艺步骤；

6、大娘水饺蒸饺经营定价准则；

7、系列调味品及质料的货源途径；

8、经营选址与生意技巧,投资剖析，经营管理。

训练时间费用不约束学习时间,,学会停止。一般2-3天左右,视个人状况而定。