

朔州的学习关东煮技术 名师指导随到随学

产品名称	朔州的学习关东煮技术 名师指导随到随学
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

来这里学习关东煮技术 包教包会 学会为止

大家都知道关东煮的食材种类比较多，营养价值充分，所以引起了很多人们的喜爱。并且关东煮的制作非常简单，不需要过多的技术，仅仅只需要几分钟就可以品尝到美味的食物了。所以会有很多创业者表示想要开一家关东煮店铺。不过对于那些没有经验的人们来讲，制作关东煮会有一些复杂。

关东煮汤料配方，关东煮是用竹签串成鱼丸、肉丸或者蔬菜在精心调制的高汤种煮过后，再把煮好的关东煮放入汤杯中食用，有诱人的香味，口感别致细腻，食后口齿生香，回味绵长。品尝一次欲罢不能，必将成为回头客，早上来几串关东煮，再来一碗高汤，可做早餐食用，是女性和上班族的较爱。关东煮操作简单，操作时不需要专人看护，可在超市，闹市区等地区经营。西安久香园餐饮管理有限公司为了响应国家“大众创业，万众创新”的号召，扶持创业人士，特推出以下特惠活动：1．学习二项赠二项。2．学一人教两人技术优势明显：口味独特。可操作性强：可以一串串或一碗碗地吃，简单培训即可掌握烹调操作要领。独特的风格：关东煮小吃车采用优质木板制造，古香古色，具有浓厚的文化底蕴。内置12格关东煮机一台，一次可煮100多串。操作人员身穿日式和服，独特的产品定味，诱人的香味，别致的口感，生意想不火爆都不行。关东煮课程设置1、关东煮技术大全概述；2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；3、原料、配料、设备、采购方案、4、原料存放、保鲜技术；5、配料存放，酷烤培训技术；6、开店选址指导；7、店面装饰设计；8、开店销售方案；9、经营管理方案。

一、关东煮的制作学习

现如今关东煮的培训中心有很多，大家可以根据自己的需求进行选择。而且关东煮制作起来非常的简单，培训机构的老师会告诉大家关东煮标准的比例配方，并有专业的老师进行一步步的指导，就算是出现了问题，也会有老师的及时指出，大家可以及时地改正，这样就非常轻松的学会关东煮的制作了。并且在培训人员制作出的关东煮味道和培训老师制作出的关东煮味道不相同的时候，是不能毕业的，还是要继续进行练习的，大家不用担心自己的培训方面的问题，有专业的老师在，相信创业者会在不断努力下尽快学会关东煮的制作技巧。

二、开关东煮店所需要的设备

首先就是关东煮店铺所需要厨房相关方面的工具，比如说储藏设备、洗涤设备等等。其次就是关东煮的制作设备以及用餐的碗碟等等，其实这些东西的采购所需要的费用并不多，创业者可以根据自己店铺的大小进行选购，不能挑选的过多也不能挑选的过少。

三、关东煮的管理注意事项

首先，创业者想要把关东煮店铺经营管理的好，一定要有严格的管理制度才行，这样员工才能井然有序的进行工作。而且在管理关东煮的时候，创业者一定要有以人为本的理念，要学会关心下属，不能一味的严格要求自己的员工，而忽视了员工的感受，这样很容易流失人才的。

其次就是关东煮店铺想要生意好，必须要有周到的服务才行。只有周到的服务才能给消费者们创造出美好的就餐体验，赢得广大消费者们的喜爱。而且只要把店铺的服务提上去，就会有更多消费者们前来品尝，毕竟现在的人们都非常注重服务的，服务好还会再去品尝的。

四、关东煮的经营优势

首先，关东煮店铺的位置选择非常灵活，只要是开在人流量大的地方，创业者就不用担心店铺的生意了。其次就是开一家关东煮店所投入的成本非常低，只需要几万元就可以了，这是广大创业者们都能够负担得起的，所以说它是一个非常惠民的创业项目。

同时关东煮的市场前景非常广阔，只需要创业者用心的经营，就会有源源不断的顾客前来品尝。而且关东煮里面的食材种类非常丰富，口味也非常好，能够满足广大消费者们的需求，因此开一家关东煮店铺真的是非常不错。

其他培训项目：

小吃类：烧烤、锡纸烧烤、烤猪蹄、麻辣烫、铁板鱿鱼、铁板豆腐、串串香、臭豆腐、砂锅粥、泉水豆腐、泡菜、开心花甲、凉拌菜、沙县小吃、奶茶

早餐类：包子、蒸饺、小笼包、稀饭、豆浆、油条、酱香饼、千层饼、麻圆、肠粉

烧烤类：包子、蒸饺、小笼包、稀饭、豆浆、油条、酱香饼、千层饼、麻圆、肠粉 30 余种

卤肉类：绝味鸭霸王、酱板鸭、卤菜、烤鸭、热卤 20 余种

主餐类：猪脚饭、浏阳蒸菜、快捷菜、卤肉饭、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、黄焖鸡米饭、快餐、特色炒饭

西点类：奶茶、甜品，面包，蛋糕，炸鸡汉堡、

特色类：石锅鱼、重庆烤鱼、钱粮湖土鸭、鸳鸯火锅、麻辣香锅、跳跳蛙、卤虾、口味虾蟹、传统火锅、干锅

可以合作，只需交学费，就能免费合作！

电话预约预约两个人学可免除一人学费，学二送二