

# 漯河的学习小龙虾技术 包教包会学会为止

产品名称	漯河的学习小龙虾技术 包教包会学会为止
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派小龙虾合作,麻辣小龙虾合作,麻辣小龙虾合作多少钱 龙虾正宗的口味是麻辣。先炸后焖，下了油锅的小龙虾在一瞬间就脱下了耀武扬威的装备，换上了妩媚动人的红装，初步宣告引诱的魅力，香气飘了起来，鼻子是先有福的，这时候加上葱、姜、蒜、辣椒、花椒、胡椒等，缠盘绕绕，热心如火，一派花团簇拥的现象。

我们的学员中有90%以上人员从没有做过餐饮行业。在我校的扶持开店下，他们干的都是比较成功。膳学派培训中心对所有的小吃品种全部制定了详细的操作标准，保证在全国任何地方都能做出口味正宗的美食。一般没有餐饮经验的人在我们培训班培训5-10天左右就可以掌握开店常用小吃的制作方法，并独立熟练操作。培训时间：所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！根据个人接收能力，不限制学习时间，学会为止，包教包会。吃住免费，中途不再收任何费用！

转眼间，又到了一年一度吃小龙虾的季节。对于吃货朋友们来说，一定不会错过这个千载难逢的吃虾季节。烧烤培训在炎热的夏天也是特别火热的“香辣小龙虾、麻辣小龙虾，油焖小龙虾、蒜香酱爆小龙虾.....”，想必去过长沙街头的朋友们，一定不能忘怀的是一桌桌长排的食客排队等候品尝小龙虾的场景。面对一盘盘香辣诱人、色泽红亮、质地嫩滑的小龙虾，食客们露出久违的笑容，仿佛沉浸在美食之中，乐此不疲。

膳学派餐饮麻辣小龙虾以小龙虾为主材，配以辣椒、花椒和其他香辛料制成。成菜后，色泽红亮，口味辣并鲜香。红彤彤的辣椒，让人胃口大增!麻辣小龙虾，有一股一同的“法力香味”，让人闻之沉醉痴迷，而这般香气正如“调香师的红魔法”，好像香水的规划，打碎那些固有的方法与根底，才能让味觉获得开释!，对品尝的执着，给麻辣小龙虾调香，亦或炒制出萌生野性、亦或熬制出似火热心、亦或腌制成淡绿新鲜.....膳学派，正以调香师的身份，诠释极致的麻辣引诱暗码，膳学派倍受广大吃货喜爱的麻辣小龙虾。香辣小龙虾传授全套技术，开店选址、经营管理、市场营销、菜品标准化、成本核算等方面的传授，香辣小龙虾开店经营问题的一系列解答等等。

炒虾尾技术做法培训+麻辣小龙虾去哪学？-麻辣小龙虾系列纯中药熬制的香料汤，汤色晶莹剔透、香味独特醇厚，百米飘香。特制龙虾，通体红亮、浓香无比，入口麻辣鲜柔、唇齿生香，奇异的香味渗入肺腑，经久不散，使人越吃越上瘾，胃口大开。人们争先恐后以食龙虾为荣，它犹如一股来势凶猛的红色财富狂潮，使经营者稳赚大赚。

#### A、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、骨汤麻辣烫技术详细批解，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。

#### B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解骨汤麻辣烫技术。
- 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巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

#### C、实操练习：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，重复操作，老师引导，熟透操作流程。

#### 选择我们的理由：

#### 就业创业扶持：

我们全国多家餐饮企业长期合作。餐饮企业对于人才需求是供不应求，此外我们开设有创业扶持部门支持指导需要开店创业的学员!让学员毕业就能就业、创业!

#### 课程培训优势：

小班授课、一对一授课、周末班、全天班、速成班、暑假班、随到随学班、滚动开班方便学生灵活选择上课时间，不存在学习跟不上的情况。课程完全真材实料后厨操作间操作练习、亲自动手实操练习、重复性练习;

网上有很多做法攻略，但是不如来实地学习，我们这里有一把手的教学指导。从业多年的厨师手把手的进行教学，让你从“厨师小白”变身为“大腕级”厨师。此外，我们这里有舒适的教学环境、以及宽敞的上课场所。贵阳飘味香将给予您手把手的开店指导，以及如何进行店铺的选址，如何在制作小龙虾的过程中调制配料，以及如何制作多种种类的小龙虾给予详细的解答。

青岛膳学派小吃培训中心诚信立足、以强大的技术研发团队为基础，为广大的有创业意识的消费者提供专业的培训技术，本校竭诚邀请致力于小吃创业中有想法想创业的各类人士前来我处考察、品尝口味。我们膳学派坚信凭借货比三家的技术质量，物超所值的培训价格、持续火爆的后续小吃培训产品，在加上您的聪明智慧和辛勤努力一定能实现双赢的局面，为您成功创业提供一个坚强可靠的保证。青岛膳学派小吃培训中心会以帮助每个创业者打造事业蓝天为己任，互利互赢。