

# 贵州的学习砂锅米线技术 有优惠有保障

产品名称	贵州的学习砂锅米线技术 有优惠有保障
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

砂锅米线是用米线制作的一道云南特色风味美食，因其使用砂锅来进行煮制，所以得名砂锅米线。米线在泡制过程中营养容易流失，因此米线需搭配各种蔬菜（香菇、木耳、笋片等）、肉、蛋和调料来增加营养，适当的调料同时又能让米线美味。

在城市的大街小巷我们可以看到种类繁多的草根餐饮经营业态：小到流动餐车、“夫妻”饭店、家常菜馆、小吃店、美食广场、快餐厅、外卖店，大到贵族享受酒店等。因此，你就可以根据自己的具体情况和实力来选择相应的经营业态。

米线是前史很悠长的小吃了，也是大家常吃的一种美食，质量比的米线具有的营养价值更多，米线里含有丰盛的碳水、矿物质及酵素等，具有熟透敏捷、均匀，耐煮不烂，爽口，煮后汤水不浊，易于消化的特色，特别合适火锅和休闲快餐食用。膳学派将百年配方与现代工艺相结合，杰出先进的正宗口味，砂锅米线重视养身健康新概念，集甘旨与养生于一体，与时髦为一身。近年来，砂锅米线商场风行，很多人都知道它是一个远景好、有赢利的职业，而膳学派推出的砂锅米线更是引领全球的新“食”尚！

### 膳学派教学正宗砂锅米线培训

- 1、首先了解砂锅米线的基本理论知识以及背景故事
- 2、学员学会认识砂锅米线的原料以及掌握处理砂锅米线的基本方法
- 3、学员学会和砂锅米线面团以及制作砂锅米线小技巧
- 4、学员学会掌握烤制砂锅米线的火候以及时间长短
- 6、学员学会独立完成制作砂锅米线所有技术流程

教育方法：

- 1、咱们终年招生训练，为便利学员学，节假日不歇息。
- 2、不限制学时刻，学会停止。而且随到随学，包学会。
- 3、教育练期间全部都是实在资料，教育，现场实际操作，直到学员学会彻底停止。
- 4、膳学派餐饮训练校园向学员核心技能配方毫无保存的彻底教授与你！学前签定餐饮技能训练合同，回去开店有保证。

签署正规合同，终身。终身所学产品可免费回来复。免费辅导开店。欢迎各地的朋友来学正宗口味的技能，让您完结创业的愿望，咱们会给您很好的服务较的技能，欢迎您实地观赏，满足后再报名。学训练方法1对1训练，以实践操作练为主，不限时刻，时刻自在，直到学会停止。学课程优势两个人学技能，只收取您一个人的费用，课程训练优势实践操作学，免费供给学资料，真材实料学，不限学时刻。吃的与人类休戚相关，运营小吃永久都不或许筛选，只要好技能，就能赚取丰盛的赢利。

砂锅利润分析

日销售一百碗，根据地区不同销售价格也有所不同，这里我们取较低一个砂锅卖8元，成本在2.5元。利润是5.5元一碗 × 按一天卖一百碗计算，利润是550元一天 × 一月30天=16500元。

备注：房租及其它费用可参照当地消费水平减除即可。

砂锅米线在哪里学，传统砂锅是由不易传热的石英、长石、粘土等原料配合成的陶瓷制品，经过高温烧制而成，具有通气性，吸附性，传热均匀，散热慢等特点。依靠砂锅的菜谱有砂锅鸡、砂锅豆腐、砂锅鱼头等。

教学内容：

- 1.正宗小吃项目所用原料认识及性能学习；
- 2.正宗小吃项目技术学习各项内容；
- 3.正宗小吃的各项工序配方及实际动手操作；
- 4.正宗小吃目各种产品制作流程及技巧；
- 5.正宗小吃项目制作设备使用维护及采购渠道；
- 6.各种调料的认识及采购渠道；

我们的培训程序是：你先到总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。学习时可以来2人一起培训，我们有专业的师傅手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术秘方，理论加实际操作相结合，免费提供食宿，直到你们完全学会为止。

创业有时候会给人一种很难的感觉，没有经验，没有人脉，没有足够的金钱，怎么才能创业呢?其实，创业，只需要一个好的机遇，选择一个好的项目，并且专心认真的进行经营。机会是留给有创造有准备的人的，想要学习到一门好的技术，不自己去争取怎么能行!膳学派小吃培训成你所想，补你所需。教学上

百种美食项目教学全过程实际操作，也就是学员在师傅的指导下真材实料上手练习，这样很多想象不到的问题都能发现并解决，学员可以放心的学习技术。全程采用一对一的教学模式，实践操作，不用担心跟不上或学不会了

膳学派餐饮培训学校郑重承诺：

- 1、名师手把手教，以学员亲自动手做为主，包教包会，吃住免费。
- 2、终身免费技术升级和技术咨询，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！
- 3、我们的宗旨是：培训一家，成功一家，确保百分之百成功率。

砂锅米线是膳学派餐饮实训中心特色粉面的一个项目，膳学派餐饮实训培训中心，砂锅米线培训，砂锅米线是一种小吃、快餐，主要食材是米线，食用者可依据个人口味可做排骨米线，鸡丁米线，牛肉米线等口味多种。制作简单，营养丰富。

膳学派小吃培训学校给您正宗、地道的味道，我们是每个学员最坚强的后盾，无论在技术上，开店指导上，我们都会为每个学员做出帮助以及市场上的分析。相信膳学派就业帮扶基地，让我们一起扬帆远航！