

# 2020专业油条技术培训

产品名称	2020专业油条技术培训
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

2020专业油条技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

油条技术培训学校 包教包会学会为止

早餐行业整体规模分析2008-2014年，中国早餐市场的规模持续增长，平均增长率保持在14%左右，同期的GDP增长速度为8%-10%，城镇居民可支配收入的增长速度为10%-12%。

培训过程

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。

自我实践：

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.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派小吃培训，老师一对一指导，包教包会

一人报名两人来学，三年之内免费复学

无明矾大油条培训内容：

- 1.油条发面的配比技术和和面手法；
- 2.油条所用多种原料认识及性能；
- 3.油条各种产品制作流程及技巧；
- 4.油条制作设备使用维护及采购信息。
- 5.各种调料的认识及采购信息；
- 6.店面选址及经营管理技巧。

培训时长：不限学习时间，随到随学，包教包会，学会为止。通常三天上下，视个人情况而定

市场分析：仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足需男女老少各类消费群体，可早、中、晚、夜宵四次联动销售。

实际操作内容:

- 1、无矾油条的系统讲述；
- 2、无矾油条原料的选购；
- 3、无矾油条食材的预加工；
- 4、无矾油条加工的基本标准；
- 5、无矾油条加工的工艺步骤；
- 6、无矾油条经营定价原则；
- 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。