

## 2021在山东可以培训凉拌菜技术 零基础学的快

产品名称	2021在山东可以培训凉拌菜技术 零基础学的快
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

膳学派凉拌菜是指将生料或晾凉的熟料，加工切配成丝、丁、片、块、条等规格，加入由各种调味品对成的味汁拌匀而成的菜肴。凉拌菜地方风味特色极其浓郁，在筵席和便餐中都占有重要的地位，色、香、味、形、器。凉拌菜以新鲜蔬菜及水果拌以佐料腌制而成，以清凉、生津、止渴、开胃功效而受大众喜爱，其加工简单、品种多样，是夏天餐桌上的消暑必备食品，商家多以小摊及流动小车经营，其成本低，利润相高。是创业的不二之选项目。

麻辣小海鲜适合不同年龄层的人群。不管是喜欢红油、藤椒、甜辣、麻辣、香辣、芥末口味的朋友，麻辣小海鲜基本都可以满足。而且它还打破了传统人们对海鲜昂贵的认知，它将定位放在新零售上。而且麻辣小海鲜的主流消费群是年轻人，而随着互联网的快速普及，人们通过网络传播，市场占有率不断的在成倍增长。

膳学派凉拌菜培训内容：

- 、凉拌蕨菜 、 凉拌凤爪 、 凉拌鱼腥草 、 凉拌黄瓜 、 凉拌牛肉
- 、凉拌海带 、 凉拌鱼皮 、 凉拌凉粉 、 凉拌黄花菜 、 凉拌五香花生
- 、凉拌豆腐 、 凉拌莲藕 、 凉拌腐竹 、 凉拌凤尾菌 、 凉拌猪皮
- 、凉拌粉皮 、 凉拌木耳 、 凉拌土豆 、 凉拌春笋 、 凉拌青豆

凉拌菜做法简单，品种多样，既可以当零食吃，也适合在餐桌上当

麻辣小海鲜的利润还是比较丰厚的，它的经营模式是外卖店+速食店+商超店，多方面进行引流，每天的营业额都比较高的。而且总部会提供鲜活的小海鲜，经过深度清洗，巴氏杀菌工艺，密闭海鲜杀菌工艺，比较高的保留了麻辣小海鲜的营养成分。而且在经营上不需要厨师，一个人就可以撑起整家店，减少了一大笔的人工费。