

# 烤排骨培训费用 正宗烤排骨技术学习 英佳尔烤排骨开课了

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 烤排骨培训费用 正宗烤排骨技术学习 英佳尔烤排骨开课了        |
| 公司名称 | 武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司                    |
| 价格   | 1800.00/项                          |
| 规格参数 | 品牌:英佳尔<br>项目类型:小吃创业培训<br>培训地址:湖北武汉 |
| 公司地址 | 武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼          |
| 联系电话 | 027-87584041 15871728280           |

## 产品详情

排骨小吃的排骨焗制后色泽亮丽，质感饱满，搭配蘸料味道极具鲜美。特别符合大学生的需求。这时，她灵机一动，每次吃排骨都要跑到繁华的商业街，离学校远又不实惠，为什么学校附近不能有一家整骨专家排骨小吃呢?她边想着，并开始了学校周边的和餐厅的考察，发现排骨是很受大学生欢迎的一种美食，但是由于校内，和周边都没有排骨类的小吃，说明排骨这个项目是很有市场的。

英佳尔一根排骨培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

一根排骨培训内容：

核心出品：烤一根排骨。

辅助出品：香辣小肉串、秘制鸭肠、口味王手工大面筋、烈火切半鱿鱼、烈火烤大香肠、秘制烤鸭脖、大漠烤肉、秘制鸡翅、烤蔬菜。

主材：排骨。

味型：香辣味、秘制味、麻辣味、黑椒味、原味。

适用特色店及中餐店，口味可根据客户需求研发。

一根排骨培训要点

排骨的选择与处理方法技巧实操。

蔬菜汁、腌料、撒料等配方配置和备料。

蔬菜汁、腌料、撒料的制作、排骨的制作。

标准出品的规范流程。

#### 一根排骨培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

公司有很多实体店在市场运作，从市场现在需求和未来需求角度完善项目，保证好用、管用、耐用，决不让您开糊涂店，开店赚钱有保障。还可以合作开店，免费品牌加盟、整店输出等服务。

我公司培训师有200多名名厨，不断更新和创新，每周进行技术比武，每年进行两次全公司技术比武，技术水平一般高于市场。专人小班教学模式，满意后再学习，包教包会包满意。

为实现合作共赢的模式、做大做强，实现价值溢价。参加我们的创业培训、免管理费、免品牌使用费，并给予10个月的风险补贴。补贴金额酌情协商。根据情况，收取合作费用，但保证全额返还，几乎给予同等价值的风险补贴。

#### 成功开店扶持服务内容：

- A. 店面选址和评估；
- B. 产品定位和全套SI和VI形象设计包装；
- C. 定位所有产品的核心技术培训（不限制人数，但必须同时培训）；

D. 经营期间，问题产品免费更新升级更换一次，超过项目配置标准意外的项目，学习只收取半价；

E. 专业老师上门全程指导带店数天（根据店面大小及项目配置标准配置相应带店天数）；

F. O2O营销模式指导与帮助；

G. 经营指导与帮助；

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的一根排骨培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！