

武汉烤全羊培训 正宗烤全羊技术培训 烤全羊学习学校地址

产品名称	武汉烤全羊培训 正宗烤全羊技术培训 烤全羊学习学校地址
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 项目类型:小吃创业培训 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

在我国羊肉处理的南北人都能接受的要算回民，大部分回民是和汉人及其它少数民族住在一起，因此在口味和处理方式上，兼顾了各民族的习惯，制作工艺高超，味型丰富。我公司烤羊系列技术源自回民传统烤制方法，同时吸取了新疆和内蒙的一些烤制优点，制作的产品外酥里嫩，汁多不腻，自然幽香，回味绵长。人机共同加工，制作快捷，产品稳定。

英佳尔烤全羊培训特色：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。

烤全羊培训内容：

椒盐味、孜然味、香辣味、麻辣味

烤羊系列：烤羊排、烤羊腿、烤羊腰、烤羊肉串、羊汤/+烤全羊

辅助产品：烤脆骨、烤鸡爪、烤鱼、烤牛排、特色烤素菜

烤全羊培训要点

- 1、烤全羊的系统讲述；
- 2、烤全羊原料的选购；
- 3、烤全羊食材的预加工；
- 4、烤全羊加工的基本标准；
- 5、烤全羊加工的工艺步骤；
- 6、烤全羊经营定价原则；
- 7、系列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。

烤全羊培训增值服务

- 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烤全羊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！