

# 牛肉面培训费用 正宗牛肉面技术学习 英佳尔牛肉面开课了

产品名称	牛肉面培训费用 正宗牛肉面技术学习 英佳尔牛肉面开课了
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 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

牛肉面常见的有：牛肉面，具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点。面条的种类较多，有大宽、二宽、韭叶、一窝丝、“荞麦棱”等，还有“二细”、“三细”、“细”、“毛细”等，食客可随爱好自行选择。秘制牛肉面是主营产品，专业秘制牛肉面店，适当搭配虎皮鸡蛋、卤海带、卤香干、卤香肠等，以满足不同时段和不同人的需求，爱牛肉面的人，也爱秘制牛肉面主题店，秘制牛肉面主题店则应该考虑更富特色的烧烤和饮品，只要能做好创新和性价比搭配，生意自然好。

英佳尔牛肉面培训特色：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。

牛肉面培训内容：

秘制牛肉面(粉) 秘制牛杂面(粉) 秘制牛腩面(粉) 秘制牛肉酱面(粉) 撒尿牛肉丸面(粉)  
秘制全家福(粉) 三鲜面(粉) 青椒肉丝面(粉)或榨菜肉丝面(粉) 排骨面(粉)或肥肠面(粉)  
虎皮鸡蛋、卤海带、卤香干、卤香肠等。

牛肉面培训要点

- 1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方及煨制。
- 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作
- 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。
- 9 多种开胃菜的制作方法。

#### 牛肉面培训增值服务

- 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牛肉面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！