

济宁南瓜发糕美食培训基地，简单易学

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 济宁南瓜发糕美食培训基地，简单易学 |
| 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

济宁南瓜发糕美食培训基地，简单易学018

普通米糕发糕店的利润已经十分惊人，米糕发糕的毛利润在70%左右，米糕发糕店一天的平均营业额在2000元左右，月利润2-3万，年利润25万左右！加上了彩色面点的高档米糕发糕店利润更加丰厚。开米糕发糕店是十分稳定赚钱的行业,肯定能做长久,但如果想开米糕发糕店,必须要先学会做米糕发糕的手艺，好好呷米糕发糕是由中国著名面点面塑大师董好好呷先生创立，好好呷的创业事迹被中央电视台、山东电视台、齐鲁电视台、齐鲁晚报、济南时报等知名媒体报道，知名度高，值得大家学习。

发糕是膳学派早开始技术转让的项目，膳学派在考察和学习了各地米糕发糕产品之后带领团队苦心钻研才有了今天的成果。学习米糕发糕班就是学习本公司的培训内容的精华部分，特别是发面和调馅的技术更是米糕发糕班的根本，掌握了核心技术就解决了开米糕发糕店的基础的问题，再加上本公司对您开店的选址和经营策略的指导，膳学派衷心祝愿您走上创业的成功之路。

米糕发糕培训内容

培训内容多种口味的米糕发糕，珍珠发糕、红糖发糕、白糖发糕、桂花发糕、玉米发糕、酒酿发糕、薄发糕、水果发糕、南瓜发糕、葡萄干发糕等

培训课程安排理论学习：

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：1.好好呷为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）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。

实际操作内容

- 1、米糕发糕培训的系统讲述；
- 2、米糕发糕培训原料的选购；
- 3、米糕发糕培训食材的预加工；
- 4、米糕发糕培训加工的基本标准；
- 5、米糕发糕培训加工的工艺步骤；
- 6、米糕发糕培训经营定价原则；
- 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。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-10天左右，视个人情况而定。特别优惠1.指导招牌设计。2.指导菜单设计，餐饮专家免费指导开店！学习即可赠送价值千元精美礼品。