

# 盖浇饭培训学校,学盖浇饭技术培训班

产品名称	盖浇饭培训学校,学盖浇饭技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
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

盖浇饭培训学校,学盖浇饭技术培训班

盖浇饭培训内容：

花菇鸡翅盖饭 咖喱牛肉盖饭 咸鱼鸡粒盖饭 卤肉盖饭 豉汁排骨盖饭 鱼香肉丝盖饭 剁椒鸡腿盖饭 番茄滑蛋盖饭 红烧猪脚盖饭 土豆烧鸡块 土豆烧肉 土豆炖肉排 鱼香茄子 水芹香干炒肉丝 青椒肉丝 牛腩炖西红柿 宫保鸡丁 东北老虎菜 烧豆腐 红油肚丝 农家小炒肉 擂辣椒炒蛋 韭菜香干 四季豆烧土豆 手撕包菜 合炒腊味 萝卜干腊肉 渔夫一碗香 孜然牛肉 红烧排骨 湘西外婆菜 土匪猪肝 酸辣鸡杂 腊肉炖莴笋 野山椒牛肉丝 香辣板鸭钵 酱香卤牛肉 青椒炒仔鸡 老干妈炒猪肚 酸萝卜丝牛百叶（任选18种实操训练，靓汤5种）

盖浇饭培训要点

讲解资料，练习基本功，了解各种荤素菜的初加工处理和腌制方法； 米饭的制作；

部分菜品教学:花菇鸡翅、咖喱牛肉、咸鱼鸡粒、农家小炒肉、萝卜腊肉、酸辣鸡杂等；

番茄滑蛋、红烧猪蹄、土豆烧鸡、腊肉炖莴苣、擂辣椒炒蛋、红烧豆腐

卤肉盖饭、豉汁排骨、野山椒炒牛肉丝、渔夫一碗香、宫保鸡丁、牛腩炖西红柿

盖浇饭烹调技术； 土豆烧肉、红油肚丝、合炒腊味、酸萝卜炒牛百叶、青椒炒仔鸡、鱼香茄子

盖浇饭培训增值服务

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。

整体而言，盖饭算是一种快餐食品，它的特性有点类似美国的汉堡，是一种立即可食用的大众食物，对工作比较忙碌的人来说，它具备了快速、便利、美味、营养等优点，也深深影响了快节奏人们的生活，这点从发明盖饭后，盖饭种类累积愈来愈多中可见端倪，盖饭的历史足有百年之久，可说是累积了百年的料理，它的盛行，也反映了时代潮流中分秒必争的商业特性，未来，它将会继续流传下去。英佳尔盖浇饭培训独具特色，让您做出客户白吃不厌的好产品！

“英佳尔盖浇饭”一改传统餐饮经营中依赖大厨等特定局限，首创全程“傻瓜式”操作模式，经营者无须经验，无须标准厨房，无须主厨，无油烟，全程傻瓜式操作——复杂的餐饮生意变得异常简单，让经营者真正地轻轻松松开店，稳稳当当赚钱，开开心心做老板。“英佳尔盖浇饭”其经营特色不仅表现在上餐快，60秒即可上餐，方便快捷，保证了极高的翻台率，相较其它快餐，经营利润倍增；另外还表现在价格便宜，餐厅省去了大厨的工资和各种损耗，节省下来的费用让利于顾客，大大提高了市场竞争力。“英佳尔盖浇饭”与时俱进，采用标准化数据化的生产流程，让产品品质更安全更稳定所开发出的把子肉系列盖饭，至今尚属秘方技术，绝不外传，保证了投资者拥有的唯一性，在市场竞争中永远立于不败之地。

英佳尔盖浇饭培训特色：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。