

扒饭培训学校,学扒饭技术培训班

产品名称	扒饭培训学校,学扒饭技术培训班
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

扒饭培训学校,学扒饭技术培训班

西式扒饭培训内容：

吉利猪扒饭，法式鸡扒饭，香煎猪扒饭，香脆鸡柳饭，墨西哥牛扒饭，西式茄汁炒饭，意大利炒面（粉）。

西式扒饭培训要点

西式扒饭腌制和炸制技术。

卤汤卤汁的调制和保养。

热菜的处理及炒制。

经营设备器具与经营模式。

各种肉类及青菜类原料处理方法。

学员练习各种简饭的制作效率。

投资预算分析与经营管理方法。

西式扒饭培训增值服务

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。

西式扒饭：这是由英佳尔西餐厨师和中餐厨师共同开发的一种快餐。把牛肉、鸡肉、猪肉等先通过炸制的办法做成外脆内酥的一大快扒（排），放在铁板或盘子盛装的米饭上，然后浇上不同口味的汁，后再配以时令青菜。这种形式的饭易批量操作，制作成本较低，因此，让顾客吃的过瘾的同时，觉得经济实惠。英佳尔西式扒饭培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

我公司在武汉工程大学、武汉大学、东湖学院、光谷步行街等设有直营店，年利润均超过20万，欢迎参观，一起感受其市场潜力和受欢迎程度。目前，我们希望你的加入，联合发展，快速占有广阔的餐饮市场，确立我们的品牌地位。

我公司是研究和开发特色饮食企业，特色、创新、时尚、本味是我们产品的关键词也是结合点。教授老师是经国家餐饮部门严格考核的一级老师，具有丰富的出品和经营经验，教授技术全面、实用，教授菜品经过我们反复推敲，可谓款款精品。的开店团队，让您开店和经营没有任何风险，技术三年内免费更新和升级，随时解答您的问题，解除后顾之忧。