

仙桃锅盔培训学校,学仙桃锅盔技术培训班

产品名称	仙桃锅盔培训学校,学仙桃锅盔技术培训班
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 项目介绍: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

仙桃锅盔培训学校,学仙桃锅盔技术培训班

仙桃锅盔培训内容：

椒盐鲜肉锅盔 梅菜扣肉锅盔 五香麻辣牛肉锅盔 麻辣肉末锅盔 葱香椒盐锅盔

仙桃锅盔培训要点

1. 讲述的锅盔发展史及基础理论知识。
2. 锅盔面团的制作技术与技巧
3. 锅盔各种馅料的制作技术与技巧
4. 锅盔下料与包馅的制作流程与方法
5. 成品的烤制方法、温度控制方法
6. 锅盔炉具操作工艺讲解、注意事项
7. 开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

仙桃锅盔培训增值服务

- 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。

仙桃锅盔整体呈圆形，直径尺许，厚1寸，重5斤。料取麦面精粉，压杆和面，浅锅慢火烘烤。外表斑黄，切口砂白，酥活适口，能久放，便携带。锅盔原本叫“锅块”，当地人方言叫做“锅盔”，此“锅盔”和陕西的“锅盔”虽然名字一样，却是两种不同的面食。锅盔制作工艺精细，素以“干、酥、白、香”著称。干硬耐嚼，内酥外脆，白而泛光，香醇味美。

英佳尔仙桃锅盔培训特色：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。