

油条技术在山东济宁能教学

产品名称	油条技术在山东济宁能教学
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

油条技术在山东济宁能教学002

早餐行业整体规模分析2008-2014年，中国早餐市场的规模持续增长，平均增长率保持在14左右，同期的GDP增长速度为8-10，城镇居民可支配收入的增长速度为10-12。

在中国，自古至今，豆浆油条是中国人较喜爱的传统早点面食。要说现在较好吃，较健康的油条是什么-无矾油条。无矾油条是一种油条的新技术配方，炸好的油条，成品外酥里嫩，健康美味。无矾油条的制作也非常的简单，健康油条的新技术配方包括一定比例的小麦粉、鸡蛋、植物油等，炸好的油条成品外酥里嫩，膨松良好，大小均匀，无异味，营养丰富，不会对人体造成一定程度的伤害。

培训过程

理论学习：1.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，创造财富。

示范讲解：

1.专业老师一对一的示范，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：

备原材料，老师旁边检查指导。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。

膳学派小吃培训，老师，包教

一人报名两人来学，三年之内免费复学

无明矾大油条培训内容：

1.油条发面的配比技术和和面手法；

2.油条所用多种原料认识及性能；

3.油条各种产品制作流程及技巧；

4.油条制作设备使用维护及采购信息。

5.各种调料的认识及采购信息；

6.店面选址及经营管理技巧。

培训时长：不限学习时间，随到随学，包教，学会为止。通常三天上下，视个人情况而定

市场分析：仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足需男女老少各类消费群体，可早、中、晚、夜宵四次联动销售。

实际操作内容:

1、无矾油条的系统讲述；

2、无矾油条原料的选购；

3、无矾油条食材的预加工；

- 4、无矾油条加工的基本标准；
- 5、无矾油条加工的工艺步骤；
- 6、无矾油条经营定价原则；
- 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。

膳学派拥有各地几千名学员，连锁品牌，值得信赖！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业，实现自己的梦想。长沙膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教的、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

膳学派小吃培训：

膳学派小吃培训始终以诚信立足社会，靠品质和服务创立品牌，以的经营理念和不骄不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，诚信双的原则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创辉煌！欢迎来我公司实地考察，品尝满意再学！不限制学习时间,学会为止；学习时间长短视个人情况而定，一般两到三天足够。