

公婆饼技术在山东济宁教学专业

产品名称	公婆饼技术在山东济宁教学专业
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

公婆饼技术在山东济宁教学专业002

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）。

阶段 理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等、.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。 示范讲解：1.专业老师一对一的示范、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。

第二阶段 和面、发面、公婆饼秘制馅料拌制、包法、做法、冷藏时间、电饼铛温度控制、以及包法等全部技术指导培训。学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

第三阶段 开店指导：流程讲解，包括店面选址、人员配备、物资采购等。
设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略、终身技术升级、就业。

1、公婆饼所用二十多种调味料认识及性能；

2、公婆饼配方及实际动手操作；

3、公婆饼挂盐配方及实际操作；

4、公婆饼制作全流程及制饼技巧；

5、公婆饼的保存及注意事项。