

排骨米饭技术在山东青岛能学习

产品名称	排骨米饭技术在山东青岛能学习
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

排骨米饭技术在山东青岛能学习002

排骨味美肉嫩，不柴不腻，汤汁咸淡适中，与米搭配很可口，与面搭配更美味。排骨能够彻底地吸收配料的精华，烂而不酥，香而不腻，味道十足。

经过多年的演变，现在排骨米饭以原有形式，从原来的“地方小吃”朝着“城市快餐”方向发展。据**统计，排骨米饭于年走出青岛，据今天为止有近十年的历史，辐射范围概括了中国80的城市。

猪肉为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸。猪肉可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。排骨除含蛋白、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨粘蛋白等，可为幼儿和老人提供钙质。

排骨饭学习内容：

- 1、排骨米饭制作，配料的调制；
- 2、原料、配料、设备、工具、操作要领；
- 3、原料、配料、设备、采购方案、及较低价格；
- 4、原料存放、保鲜技术；
- 5、配料存放，培训技术。

膳学派排骨米饭成立于2014年，在这短短5年的时间，的开店培训店面已经超过了500家，而且数量还在不断增加。膳学派排骨米饭之所以能有今天的成就离不开其的产品质量与销售方法。膳学派排骨米饭主打排骨米饭，排骨都是猪身上新鲜的猪小排，肉质细腻鲜美，让人回味无穷。米饭也都是由高质量的大米制成，香味四溢，闻着就让人家流口水。除了排骨米饭，还有着其它多种多要的美食类型，让消费者都够有着多样的选择。另外在开店培训政策这一方面，膳学派排骨米饭总部也给予开店培训商一系列的开店培训优惠政策，从店面选址到店面装修，公司总部都会给予一些支持，免去了开店培训商的后顾之忧。

其实说起来，开店培训费并不高，而且每个地方的膳学派也都是有所不同。总的来说，一般开店培训费和其它费用加起来7、8万左右就够了，还是值得投资商考虑的。

排骨和米饭咸、香、软。他们坚强不屈。它们是柔软的，芳香的和糯的。他们的嘴唇和牙齿都很香。经过百年的发展，它终于迎来了爆发期，如今它已是百花齐放、星光璀璨。排骨和米饭也热火朝天。排骨饭品牌正在吸引投资，街上有很多排骨饭餐厅。排骨和大米现在处于分离状态。谁能把鹿赶到中原？还要亲自加入擦亮眼睛观察。寻找骨头，记住原来的心，一起把排骨饭发扬光大。荀子排骨饭主要经营排骨饭系列产品，辅以小吃、汤料，产品日趋完善。开业以来，天天爆满，以其独特的口味、快捷方便的特点占领周边市场。寻找排骨和米饭加入，欢迎有识之士前来参观。品牌运营和创业模式。在开业初期为投资者提供一系列服务，包括：门店运营、食品生产、销售

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）。