

汉堡培训学校,汉堡淋技术培训班

产品名称	汉堡培训学校,汉堡淋技术培训班
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

汉堡培训学校,汉堡淋技术培训班

很多人错误地认为汉堡包是油炸食品。汉堡使用的肉不一定要经过油炸。汉堡可以通过水煮、烘培、烧烤等多种方法制作。吃汉堡不会危害健康。汉堡是健康的食品。汉堡食用方便、风味可口、营养全面，现在已经成为世界的方便主食之一。

英佳尔汉堡培训特色：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。

汉堡培训学校,汉堡淋技术培训班

汉堡培训内容：

美式炸鸡系列：香辣鸡腿 香辣鸡翅 麻辣鸡翅 无骨鸡柳 上校鸡块 劲爆鸡米花 墨西哥鸡肉卷 老北京鸡肉卷等

美式汉堡系列：香辣鸡腿汉堡 奥尔良鸡腿汉堡 板烧鸡腿汉堡 照烧牛肉汉堡 猪扒汉堡 火腿汉堡 雪鱼汉堡 吉士汉堡 千岛热狗 营养三明治 等

特色炸点：美式薯条 台湾盐酥鸡 蝴蝶虾 花枝丸 甘梅薯条 香辣肉串 骨肉相连 香炸热狗 香

芋派 红豆派 黄桃派 美式炸香蕉 洋葱圈等 汉堡培训要点

讲述汉堡的产品特点以及基础知识。

讲解资料、炸鸡粉、面包糠、胭脂粉、原料的识别

炸炉、恒温箱等设备使用和清洗；

鸡腿、鸡翅等腌制，物料准备：鸡腿、鸡翅、鸡胸肉、大蒜、生姜、洋葱、汉堡、方包、热狗、火腿、生菜、西红柿、牛肉、猪肉等

美式炸鸡系列

美式汉堡系列

店面运营培训

开店指导、开店指导材料的采购、开店前期准备、开店中开市、起市、收档、开店中的员工职责分配和销售技巧

秘制配方的学习，学员实际操作所有流程、制作出成品，老师亲临检查指导。

汉堡培训增值服务

- 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。