

学开心串串技术价格，开心串串培训正规学校

产品名称	学开心串串技术价格，开心串串培训正规学校
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

学开心串串技术价格，开心串串培训正规学校

开心卤串串避免了传统店面的面积大，装修贵的弊端，只要5-30m²，不管是居民区，办公区，学校附近，还是各类商业圈、娱乐场所都可以，店员在里面分割肉串。肉串串好后放在盘上，大家自己选购需要的，选好后较给店员算好价格，串串在沾取酱料装在纸杯里打包带走。

英佳尔开心卤串串培训特色：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。

开心卤串串培训内容：

藤椒凤爪 藤椒毛肚 藤椒牛肚 藤椒藕片 藤椒海带 藤椒木耳 藤椒香菇 藤椒牛百叶 藤椒脆皮肠 藤椒海带结 千页豆腐 基围虾 藤椒鸡翅 藤椒千张 藤椒泡笋 鹌鹑蛋 藤椒肉丸 鸡胗掌中宝 藤椒鸡爪 藤椒鸡心 藤椒鸭胗 藤椒土豆

学开心串串技术价格，开心串串培训正规学校

开心卤串串培训要点

认识开心卤串串专用药材香料；

了解各种开心卤串串专用调味品；

开心卤串串底料炒制和炼油工艺；

菜品的加工及保管工艺；

秘制高汤的制作技术；

开心卤串串各种味型的制作工艺；

开心卤串串老油炼制工艺；

菜品的码味及保管技术；

菜品的装盘及串签技术

开心卤串串培训增值服务

- 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。