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5-30㎡,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无忧。

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。