

学财鱼面技术价格，财鱼面培训正规学校

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 学财鱼面技术价格，财鱼面培训正规学校 |
| 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

学财鱼面技术价格，财鱼面培训正规学校

财鱼面常见的有：财鱼具有极大的医药价值，它可以治疗各种痔及湿痹、面目浮肿，利大小便。利气，可治疗妊娠有水气。制成鱼汤给有风气、脚气的患者食用，效果佳。补脾益胃，利水消肿，治温痹、脚气、妊娠水肿等。湖北人的餐桌上，大多是围着水产品转，湖北千湖之省，鱼米之乡，水产品丰富。财鱼(武汉俗称)，也名黑鱼，不仅味道鲜美，而且财鱼汤还能治疗各种痔疮、风气、去水肿，富含蛋白质，非常适合养生。

英佳尔财鱼面培训特色：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。

财鱼面培训内容：

财鱼粉面 海鲜粉面（虾仁、花甲、鱿鱼等） 腰花粉面 猪肝粉面 三鲜肉丝粉面 肥肠粉面
大排粉面 三鲜鸡丝粉面 两掺面等

财鱼面培训要点

各种产品的材料选择和运用；

相关调味料的选择、功能、搭配；

各种产品辅料配置及实际动手操作；

产品的批量出品和销售；

厨及暗厨的配置和方法；

财鱼面培训增值服务

- 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。