

学吊锅饭技术价格，吊锅饭培训正规学校

产品名称	学吊锅饭技术价格，吊锅饭培训正规学校
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

学吊锅饭技术价格，吊锅饭培训正规学校

炒出的菜浇盖在米饭上，油汤浸入米饭，浸入锅底中，经大火烧制2分钟，锅巴晶黄香酥，不粘锅，可整块取出，成帽子状不烂。锅巴不易烧糊，菜的口味可根据当地人口味的特点进行调剂：重油，轻淡，辣，甜;人人皆知：常食之补铁补血补身体。

英佳尔吊锅饭培训特色：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。

吊锅饭培训内容：

主菜：黑椒牛柳吊锅饭、咖喱鸡块吊锅饭、鲜烩鱼丸吊锅饭、豉汁排骨吊锅饭、台式烧鸭吊锅饭、湘味腊鱼块吊锅饭、川味肥肠吊锅饭、酸辣鱿鱼吊锅饭、香干榨菜肉丝吊锅饭、酸辣土豆丝吊锅饭、鱼香肉丝吊锅饭、肉沫茄子吊锅饭、麻婆豆腐吊锅饭、手撕包菜吊锅饭、农家小炒肉吊锅饭（可根据要求教授菜品）

配菜：煎荷包蛋或半边咸鸭蛋、特色泡菜

汤类：番茄蛋汤 冬瓜龙骨汤

吊锅饭培训要点

讲解食材处理与刀工备料；

土鸡吊锅、羊肉吊锅、牛肉吊锅三种做法实操与学习；

调整天的教学安排，做到更合理有效的学习； 培养学员的规范化菜品操作； 狗肉吊锅、泡椒牛蛙吊锅、茶树菇吊锅； 蒜子牛蹄筋吊锅、老鸭吊锅； 鱼吊锅、花甲吊锅、川味肥肠吊锅；

理论与实践的考核； 店面运营培训。

吊锅饭培训增值服务

- 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。

公司有很多实体店在市场运作，从市场现在需求和未来需求角度完善项目，保证好用、管用、耐用，决不让您开糊涂店，开店赚钱有保障。还可以合作开店，免费品牌加盟、整店输出等服务。

我公司培训师有200多名名厨，不断更新和创新，每周进行技术比武，每年进行两次全公司技术比武，技术水平一般高于市场。专人小班教学模式，满意后再学习，包教包会包满意。

为实现合作共赢的模式、做大做强，实现价值溢价。参加我们的创业培训、免管理费、免品牌使用费，并给予10个月的风险补贴。补贴金额酌情协商。根据情况，收取合作费用，但保证全额返还，几乎给予同等价值的风险补贴。

成功开店扶持服务内容：

- A. 店面选址和评估；
- B. 产品定位和全套SI和VI形象设计包装；
- C. 定位所有产品的核心技术培训（不限制人数，但必须同时培训）；
- D. 经营期间，问题产品免费更新升级更换一次，超过项目配置标准意外的项目，学习只收取半价；
- E. 老师上门全程指导带店数天（根据店面大小及项目配置标准配置相应带店天数）；
- F. O2O营销模式指导与帮助；
- G. 经营指导与帮助；

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的吊锅饭培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！

吊锅采用天然生铁精铸特制而成，富含铁、钙、磷、硒等元素，用铁锅炒菜煮饭能使饭菜中的含铁量增加，长期使用对缺铁性贫血患者等有良好的保健作用。吊锅传热快，米饭不易冷却，不易烧糊，易吸水，煮出的米饭干爽，无水气，似蒸笼蒸出的糯米饭，1粒粒有弹性，香甜，口感好，有人常说，不要菜也可吃下两钵饭。英佳尔吊锅饭培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！