

学竹筒饭技术价格，竹筒饭培训正规学校

产品名称	学竹筒饭技术价格，竹筒饭培训正规学校
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

学竹筒饭技术价格，竹筒饭培训正规学校

竹筒饭是海南黎族传统美食。是用新鲜竹筒装着大米及味料烤熟的饭食。现经烹调师在传统基础上改进提高，使之摆上宴席餐桌，声誉甚高，成为海南风味美食。黎家竹筒饭竹节青翠，米饭酱黄，香气飘逸，柔韧透口。吃时，饮一口黎家“山兰酒”，咬一小口竹筒饭，慢品细嚼，趣味盎然。英佳尔竹筒饭培训独具特色，让您做出客户白吃不厌的好产品！

英佳尔竹筒饭还原传统，秘制做法。目前市场竹筒饭大部分做法是饭、菜预先做好，只是用竹筒盛装，不仅扭曲了竹筒饭的做法，还误导了人们的理解。饭、菜有机的结合在一起香，别具风味 英佳尔竹筒饭培训特色：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。

竹筒饭培训内容：

主菜：腊味三丁竹筒饭、湘西熏肉竹筒饭、香菇鸡丁竹筒饭、剁椒排骨竹筒饭、黑椒牛柳竹筒饭、酱肉口蘑竹筒饭、香辣干鱿干豆角竹筒饭、榨菜鸭胸竹筒饭、青菜香菇竹筒饭、黄豆猪蹄竹筒饭、味菜猪肚竹筒饭（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：冬瓜虾米汤、凤凰玉米羹

竹筒饭培训要点

竹筒饭经营设备器具与经营模式。

各种肉类及青菜类原料处理方法。

竹筒饭各种菜的制作技术。

竹筒饭各种饭的特殊加工过程。

学员练习各种竹筒饭的制作。

投资预算分析与经营管理方法。

竹筒饭培训增值服务

- 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。

武汉英佳尔全国连锁餐饮创业培训基地是华中地区规模大，历史悠久的特色餐饮创业培训基地。武汉总部占地3000多平米，有100多位来自全国各地的餐饮培训师，店面运营经验18年，旗下有200多家大型成功连锁品牌店。学习完毕可办理国家认可毕业证书，也可以办理劳动部门认可的职业资格证书并直接推荐就业。学校办理的职业资格证书，全网可查，出国，就业，获取创业补贴都有用！

英佳尔餐饮集团培训优势：

技术培训、开店培训、职业培训、案例分析

免费培训+免费升级+后期免费更换项目。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的竹筒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！

竹筒饭是海南黎族传统美食。是用新鲜竹筒装着大米及味料烤熟的饭食。现经烹调师在传统基础上改进提高，使之摆上宴席餐桌，声誉甚高，成为海南风味美食。黎家竹筒饭竹节青翠，米饭酱黄，香气飘逸

，柔韧透口。吃时，饮一口黎家“山兰酒”，咬一小口竹筒饭，慢品细嚼，趣味盎然。英佳尔竹筒饭培训独具特色，让您做出客户白吃不厌的好产品！