

学煲仔饭技术价格，煲仔饭培训正规学校

产品名称	学煲仔饭技术价格，煲仔饭培训正规学校
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

学煲仔饭技术价格，煲仔饭培训正规学校

煲仔饭，顾名思义，就是用小煲仔煮的饭，大概是广东特有的吧。广州有许多卖煲仔饭的小店，一般是开在路边，一排灶头上摆满冒着热气的煲仔，一个师傅手持竹筷来回巡视，好象围棋中的车轮战。这样的排档一般都是专卖，另外还会送例汤。广州街上较多的“粥粉面”店，其次是甜品店，再有可能是煲仔饭小店了。虽然独沽一味，但品种也可以有几十种之多，好吃而且不贵。

英佳尔煲仔饭培训特色：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。

煲仔饭培训内容：

广式腊肠煲仔饭、腊味三丁煲仔饭、黑椒牛柳煲仔饭、香菇滑鸡煲仔饭、鱼香肉丝煲仔饭、湘西熏肉煲仔饭、豆汁排骨煲仔饭、湘味鱼块煲仔饭、川味肥肠煲仔饭、泡椒牛蛙煲仔饭、青椒牛肚煲仔饭、糖醋带鱼煲仔饭、台湾烧鸭煲仔饭、湘味小炒肉煲仔饭等（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、煲仔汁等

送汤：冬瓜龙骨汤、玉米排骨汤、凤凰玉米羹等

煲仔饭培训要点

炒菜基本功

泡米、煲饭、煲仔汁

2个菜基本功：黑椒牛柳；鱼香肉丝

2个菜基本功：农家小炒肉；香干回锅肉

2个菜基本功：香菇滑鸡；港式腊肉

2个菜基本功：红烧鱼块；泡椒鸡肫。为学员复习阶段。

为学员办理毕业或转项目手续；购买相关原材料。

店面运营培训、开店指导、材料的采购、开店前期准备、开店中开市、起市、收档、开店中的员工职责分配和销售技巧。

复习解惑，学到满意为止、申请考核。

煲仔饭培训增值服务

- 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煲仔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！