

小碗菜培训总部 学小碗菜技术学校

产品名称	小碗菜培训总部 学小碗菜技术学校
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

学习小碗菜技术，学习小碗菜技术，在大部分都是肉类原料制作，一般采用先炸后蒸的方式制作，小碗菜种类有蒸排骨，黄焖鸡，肘子，芥菜肉，小碗菜一旦学会技术之后，等到真正的经营，由于总部的服务，从而让经营也可以更为简单小碗菜快餐培训合作，干净整洁新颖独特，没有繁琐管理，没有杂乱后厨，一人创业，多人相助。海带肉等常见的有小酥肉芥菜肉腐丸子等。食味源现面向全国招生培训参加我们的培训，学员无需任何经验、任何文化背景，我们不但将优质的技术传授给学员，更给学员以纯中草药秘制的配方，货源的进货渠道，价格、利润的多少，开店决策，定价要诀等。也可以参考成功学员的经营方式、经验、模式样板。学会了技术及制作工艺，回家就可以马上开店。一次性投资，长期受益，当即获利。

食味源小碗菜类似我们河南的扣碗，是的汉族特色名菜，小碗菜的做法更是种类繁多，味道更是好。口味独特，现场培训。欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。小碗菜学习，利润才是关键，小碗菜学习要多少钱，经营小碗菜的方式有各种各样，单店经营，代理经营，食堂就餐，还是工厂做饭，照样可以。

食味源小碗菜培训内容四季豆，粉蒸肉，腊肠，辣鸡，腊鸭，酸辣鱼块，土豆浇肉，腊排骨，唐人神香肠，老干妈蒸排骨，日本豆腐蒸肉丝，酸辣鲫鱼，酸辣芋头，红烧鲫鱼，小白菜，包菜，土豆丝，辣椒炒蛋，干煸四季豆，青椒肉丝，小炒猪肝，爆炒鸡丁，木耳炒鸡丁，花菜炒肉，蒜苗炒腊肉教技术全部一次性收费，教的每一项技术都是准确比例配方学员现场实际操作教入学签保会合同随到随学学期不限，学会为止技术免费升级终身技术免费服务。