

5、酱料的味型改变技巧；

6、酱香饼制作的全工艺步骤；

7、系列货源的采购渠道；

8、经营销售方案。

培训方式

1、常年培训，随到随学，节假日照常培训；

2、真材实料，现场培训，亲手操作；

3、理论与实践结合、手把手、一对一操作培训。

经济效益

酱香饼在市场经济中是以称量销售的，每斤成本约2元，市场售价在5~7元之间，每锅煎烙1个，几分钟成熟。以每日销售100张饼（约300~450斤）计算，每日利润千元左右，可见经营效益多么可观！