

# 煲仔饭怎么做好吃

产品名称	煲仔饭怎么做好吃
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

## 产品详情

煲仔饭怎么做好吃？广品专业煲仔饭培训，正宗的煲仔饭口味无保留传授！“煲仔饭”其经营特色不仅表现在上餐快，方便快捷，保证了极高的翻台率，相较其它快餐，经营利润倍增；另外还表现在价格便宜，餐厅省去了大厨的工资和各种损耗，节省下来的费用让利于顾客，大大提高了市场竞争力。

广品培训中心的培训以一流的品质，低廉的培训价格，帮助学员成功创业。学习过程理论与实践相结合：广品培训中心的培训项目以实践为主，以学好为准。所学项目都要经过实际操作考核。我们教您做最好吃的煲仔饭，学最齐全的煲仔饭！包教会，直到教会为止！培训费用只需1800元，包吃住，包材料费，包学会！

作为传统粤式美食的煲仔饭,如今早已摆脱了街头美食油腻与不卫生的刻板印象,在很多高级餐厅“登堂入室”。

如何做煲仔饭？广品餐饮提供史上最全的煲仔饭做法大全及独家秘方，教你做世上最好吃的煲仔饭！

“煲仔饭”一改传统餐饮经营中依赖大厨等特定局限，首创全程“傻瓜式”操作模式，经营者无须经验，无须标准厨房，无须专业主厨，无油烟，全程傻瓜式操作——复杂的餐饮生意变得异常简单，让经营者真正地轻轻松松开店，稳稳当当赚钱，开开心心做老板

广品餐饮煲仔饭班将传授广东各式煲仔饭具体品种：冬菇滑鸡、鼓汁排骨、鼓汁塘虱、榨菜肉丝、蜜汁叉烧、香辣田鸡、榨菜牛肉、香菇腊肉、烧鹅、烧鸭、香肠、腊肠、榨菜鱼腩等各种煲仔饭的制作，各种青菜的处理和各种材料的腌制等全套手法和技巧，送各种老火靓汤技术。

地址: 广州市白云区西槎路99号骐利广场a505 手机:13428866233 林经理 qq:2033348977