

# 梅干菜烧饼培训

产品名称	梅干菜烧饼培训
公司名称	合肥金祁坊餐饮信息咨询有限公司
价格	1600.00/期
规格参数	
公司地址	安徽 合肥市蜀山区 荷叶地街道
联系电话	0551-63525230 15720511236

## 产品详情

合肥梅干菜烧饼培训

梅干菜烧饼培训项目介绍

合肥金祁坊餐饮培训学校[梅干菜烧饼](#)

重点在于饼薄馅多，颜色酱红油亮，汤汁黏稠鲜美，咬一口，外焦里嫩，烤香扑鼻回味无穷。地址：合肥市金寨路与祁门路交叉口三楼创业小吃培

训学校，网址：<http://www.zgtsxc.com>

咨询电话：13965085149李老师，15720511236周老师。梅菜吸油，五花肉又会带着梅菜的清香和松仁的醇香，梅菜、松仁和肥五花肉的搭配绝佳。肉烂味香，吃起来咸中略带甜味。合肥金祁坊餐饮培训学校在梅干菜烧饼的基础上又将梅菜肉经过特殊加工处理，与烧饼巧妙的搭配，味道与火候都拿捏得恰到好处。

[合肥金祁坊餐饮](#)培训学校梅干菜烧饼的课程安排

理论学习：1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2、项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：1、自己配原材料，老师旁边检查指导。2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

梅干菜烧饼培训品种

特色梅菜扣肉饼、原味梅菜扣肉饼、香辣梅菜扣肉饼、麻辣梅菜扣肉饼、梅菜牛肉饼。

#### 梅菜扣肉饼培训内容

- 1、梅菜扣肉饼的选料、清洗的初步加工。
- 2、梅菜扣肉饼等主料及辅料的全部制作。
- 3、梅菜扣肉饼的成品制作技术。

#### 梅菜扣肉饼培训时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

#### 梅菜扣肉饼培训费用

价格面议，包含技术转让费、材料费、资料费，三年技术升级费等，中途不收任何费用。

#### 梅菜扣肉饼赠送服务

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。
- 3、指导整店运营。