艺高培训蛋挞课程，学专业的蛋挞的做法

产品名称	艺高培训蛋挞课程，学专业的蛋挞的做法
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	1800.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

产品详情

艺高培训蛋挞课程，学专业的蛋挞的做法， 艺高餐饮蛋挞技术培训中心有着极为丰富的蛋挞培训教学实践经验，自从2003年起，先后培训成就了不计其数的学员成功开创蛋挞事业，积累了丰富的蛋挞培训加盟实践经验，对饮食业小本创业有着独特的见解。资深专业的蛋挞培训师傅手把手实操指导，具有十多年丰富蛋挞开业加盟经验的师傅与您并肩作战，为您的蛋挞事业保驾护航！

广州艺高咨询方式：

活动学两样送一样，详情随时拨打以下咨询电话。

报名电话：13416286576

报名负责人：艺高－小婷 欢迎电话了解，谢谢!

咨询微信：14778587585 qq：2133078575

可以随时电话咨询）

广州蛋挞培训,蛋挞培训学校,专业蛋挞培训，蛋挞（Egg Tart），台湾称为蛋塔，“ 挞 ”是英文“ tart ”的音译，意指馅料外露的馅饼（相对表面被饼皮覆盖，馅料密封的批派馅饼）（pie）；蛋挞即以蛋浆为馅料的"tart ”。做法是把饼皮放进小圆盆状的饼模中，倒入由砂糖及鸡蛋混合而成之蛋浆，然后放入烤炉；烤出的蛋挞外层为松脆之挞皮，内层则为香甜的黄色凝固蛋浆。

香港引入蛋挞的时代，未有准确年份，有人说自1940年代起，香港饼店已出现蛋挞，1950年代至1980年代

打入多数茶餐厅。初时茶餐厅的蛋挞都比较大，一个蛋挞便可以成为一个下午茶餐。而味道香甜醇厚，松软可口。1990年代起，兼营包饼之茶餐厅逐渐减少，故现只在旧式茶餐厅有自家烤制的蛋挞，其他茶餐厅则从面包工场订购蛋挞飨客

原味蛋挞王合作方式：

A 、1800元：学习各种口味蛋挞制作，包括蛋挞皮、蛋挞液的制作（包括教学资料一份），各种口味的技术（葡式蛋挞、原味蛋挞、椰挞、红豆蛋挞、）以及烤制等均有详细技术配方、制作工艺。

营养价值：蛋挞里的鸡蛋，含丰富的蛋白质，两只鸡蛋所含的蛋白质大致相当于150克鱼或瘦肉的蛋白质。 蛋挞投资经营比较简单，想开好店，主要是学到特色的好口味技术。

一、目标经营方式：

1. 自有门面销售，增加销售品种

2. 租赁繁华路段门面（火车站、步行街、公园、学校周边等人流集中路段），用流量促进销售

3. 租用大型连锁超市专柜：如家乐福超市等，提高产品影响力

4. 围绕商务楼的便利店：如7-11连锁便利店等，或是外卖给写字楼的大量消费人群

二、目标消费人群：

1. 商务楼商圈内办公室职员

2. 大、中、小学生

3. 时尚一族

4. 其他喜爱蛋挞者

学习蛋挞制作，低投资，高回报！5平方米以上的店面，几万元即可投资。当月投资，即可见效，一次投资，终身受益。

营养价值：
蛋挞里的鸡蛋，含丰富的蛋白质，两只鸡蛋所含的蛋白质大致相当于150克鱼或瘦肉的蛋白质。

蛋挞投资经营比较简单，想开好店，主要是学到特色的好口味技术。

经营方式也很灵活，店面、摊位、流动推车都行。根据个人和当地市场的情况，来选择适合自己的经营方式。

最专业的蛋挞培训，保你不虚此学，成功就在眼前！技术学会了是你自己的，别人偷不走，抢不走，学好了，掌握了，精通了，即使现在不开店不摆摊，以后遇到合适的机会信心十足的就可以去做这个生意，不用再犹犹豫豫，没有一点信心了，有技术怕啥啊！人活一辈子，几十年时间很短暂，给自己一个机会，闯一下，成功了，你就告别了一辈子穷打工的命运！记住一句话，成功永远属于那些提前做好了准备的人！就是这个道理！每一个成功者都有一个开始。勇于开始，才能找到成功的路。