

# 武汉佳肴汇麻辣烫培训班

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 武汉佳肴汇麻辣烫培训班                       |
| 公司名称 | 武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司                   |
| 价格   | 1680.00/期                         |
| 规格参数 |                                   |
| 公司地址 | 武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁) |
| 联系电话 | 13387571755 13387571755           |

## 产品详情

麻辣烫其最主要的特点就是其自身无可不烫，无味不有，味美价廉。从而深受广大消费者的喜爱，麻辣烫起源于长江之滨，是船工纤夫或剝局马帮风餐露宿时创造的吃法。生火煮汤，放入花椒、辣椒等调料，加入生肉、野菜，吃得热火朝天，痛快淋漓。既可果腹，又可驱寒、祛湿。

这种吃法流传到习武世家，他们将滋补强身的香料、草药、补品煨入骨汤中，加入新鲜蔬菜，既美味可口又强身健骨，这种吃法与一般的麻辣烫有明显区别。因为制作工艺复杂，流传不广，知之者不多,后来慢慢被传播演变开来,成为大家常见的麻辣烫。

一、培训费用：培训费用包含：学费、教材费、资料费、场地费、食宿费、交通费、保险费、体检费、服装费、杂费、其他费用。

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。