

花溪牛肉粉培训|贵阳花溪牛肉粉培训

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 花溪牛肉粉培训 贵阳花溪牛肉粉培训 |
| 公司名称 | 贵州大盛餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1.00/个 |
| 规格参数 | 价格:电议或面议 电话:0851-84828020 地址:贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号 |
| 公司地址 | 贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街第G幢G2单元3层7号 |
| 联系电话 | 0851—84828020 17784995660 |

产品详情

花溪牛肉粉培训|贵阳花溪牛肉粉培训-【贵州大盛餐饮培训】

花溪牛肉粉发源地贵阳花溪地区，是贵州的一道特色名小吃，其独特的汤料，由多种名贵中草药精心严格制作，做出的牛肉粉与众不同，汤鲜味美，肉香。吃过的人赞不绝口。

花溪牛肉粉选用上等黄牛，精制米粉，多髓牛骨，熬成鲜浓原汤，加上爽滑的蒸气米粉，配以醇香的牛肉，添上开胃的泡酸菜，点缀以新鲜芫荽，如果您能吃辣，加上贵州特有的香炒辣椒面，一碗热气腾腾、色香味俱全的牛肉粉跃然呈现。

花溪牛肉粉风味独特，受到人们的喜爱，除了品味以外，喝上一碗香气诱人、鲜味浓郁的牛肉原汤也是一种美味的享受，人们都把它当做早餐、午餐、晚餐、休闲食品，随时随地都在吃。

品尝心得

肉片要切得薄，米粉必须要烫透心，为保证汤清，最好不要加酱油和油辣椒

选择我们的理由：

- 1.我们是贵州地区正规，专业，大型的培训公司。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2.规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗名小吃技术。
- 3.一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 4.在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧
- 5.一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。
- 6.对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导
- 7.免费食宿，安全卫生。
- 8.交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。

选择大盛餐饮的优势：

一、我们所传授的学习项目，都是当今市场上较为流行的热门项目，适合在全国范围内开展，多元化经营，即可开店，又可做流动性摆摊，小本经营，风险小，回报快，是每位创业者的首选。

二、我们的老师除了传授技术外，对于学员后期的开店选料，原材料的进货渠道，选址，成本的控制，装修宣传，经营服务等都会给予全方位的指导，在本市的要免费上门指导，外地的学员电话跟踪指导等。都是为了让每位创业者少走弯路，为开店做好准备。选择好的投资项目，成就自己，实现自己的创业理想！

贵州大盛餐饮培训学校是餐饮培训业界著名品牌。学校专业从事：“特色粉面、中式烹调、烧烤、中西式面点、时尚冷热饮品、风味小吃、特色火锅、卤菜、西式快餐、糕点烘焙”等技术研发与培训。其中，中式烹调：“牛肉粉、羊肉粉、肠旺面、烧烤、烤鱼、火锅、炒菜、卤菜、小吃”等系列；全能西式：“蛋糕类、面包类、点心类、裱花类、月饼、西式冻品、西式快餐”等系列；时尚饮品：“咖啡、奶茶、奶盖、慕斯、冰沙、奶昔、果汁、冰点”等系列。

学校常年招生，随到随学，包教包会，从零开始学，入学即签订培训协议，学不会可免费再学，中途不再收任何费用。经学校多年来培养造就了一批又一批餐饮业的老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。

学校教学设施齐全，环境舒适，师资力量雄厚，各项规则制度完善。理论与实践融为一体，一次交费学习，长期同类技术免费服务与升级，学校在社会中树立了良好的口碑，成为广大餐饮创业者、美食爱好者充电学习的必要首选单位。2016年，贵州大盛餐饮培训学校，成为社会公众认可的重点厨艺培训学校之一。

地址：贵州省贵阳市观山湖区金阳商业步行街G区G2栋3楼8号

电话：0851-84828020 17784995660 17784985660

QQ：1261587254 724395410