

麻辣米线技术培训 米线高汤制作 手把手教学

产品名称	麻辣米线技术培训 米线高汤制作 手把手教学
公司名称	西安品邦餐饮管理有限责任公司
价格	1280.00/个
规格参数	
公司地址	陕西省西安市国家民用航天产业基地北长安街229吉源美郡9号楼7单元301室（注册地址）
联系电话	15829467996

产品详情

小吃行业生意火爆到不行！你有没有心动，开一家小吃店呢？

麻辣米线一定是小吃行业必不可少的一种小吃，麻辣米线好不好吃，底汤起着决定性作用，直接关系到麻辣米线的口感与风味。因此调出好的底汤是较关键的步骤，想要调出好的汤底，就必须选用好的原材料，拥有好的技术，来西安品邦小吃培训学习正宗麻辣米线配方，大师手把手教您学习配料技术，保证一对一现场教学，包教包会，学员学会为止，可重复学习。

八月份优惠活动来袭：

- 1.学一项，送一项；
- 2.学两项，送两项；
- 3.学三项，送三项；（学的越多，送的越多）
- 4.不放心，先来免费学一项，保证一对一教学；

技术、模式、方法全部我们提供；

电话：18829590450

Q Q：2654361844

微信:17792073537（朋友圈有实拍场景和详细项目资料）

培训地址：：陕西省西安市北长安街229号吉源美郡9号楼301室

品邦麻辣米线培训内容：

- 1、原材料的识别及选择技术；
- 2、底料炒制及保存方法；
- 3、秘制高汤的熬制及保存方法；
- 4、各种配菜的制作及搭配；
- 5、各种味型的辅料顺序及量化搭配工艺；
- 6、免费培训店铺选址，装修布局，开业，经营方面技术经验；
- 7、三年内免费跟踪服务，学员免费享受技术配方升级；

免费上门带店/免费装修方案/随到随学/包教包会/

电话：18829590450

Q Q：2654361844

微信:17792073537（朋友圈有实拍场景和详细项目资料）

培训地址：：陕西省西安市北长安街229号吉源美郡9号楼301室

品邦餐饮培训流程

- 1.来公司实地考察，了解“品邦餐饮”的合法性以及运作模式。
- 2.详细了解公司的具体产品，选择适合自己的主打项目。
- 3.学员现场观看公司师傅制作产品，现场品尝。
- 4.签署正规培训合同，缴纳费用，提供相关学习资料。
- 5.公司派专业老师对学员进行一对一，手把手授课，学会为止。
- 7.售后服务：学员圆满学习毕业之后，返回驻地。如在练习产品过程中出现新问题，新情况，都可以随时打电话或网络咨询，公司将给予较详细的解决方案，必要时学员可二次返回公司免费培训，确保您无后顾之忧。

