漳州簸箕板培训班 漳州簸箕板培训机构 一对一指导

产品名称	漳州簸箕板培训班 漳州簸箕板培训机构 一对一指导
公司名称	厦门食货君餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区枋湖北二路县后社379号宏瑞商务中心B栋二楼
联系电话	05925779550 18159881965

产品详情

项目介绍：

簸箕粄——客家人的一种极具代表性的美食，因用米浆均匀摊在簸箕中蒸熟包肉（菜）馅而得名。 蒸熟的米浆又白又薄又柔软，像一轮圆月，再包上煮熟的配料，卷起来如玉带一般。吃一口外层的米皮劲道爽滑，配料的香味和米香混合在一起，给人以极致的味觉享受。现在有的朋友想要开店创业可又不知道如何做好美味的簸箕板,就会寻找培训簸箕板的培训机构,那哪里簸箕板培训好呢？

详细咨询：18159881965 同微信

学校电话：0592-5779550

QQ：2391506421

更多了解：www.shihuojun.com

公司介绍：

厦门食货君餐饮管理有限公司旗下食货君餐饮小吃培训学校：坐落于美丽而神奇的福建厦门。★创业不是儿戏，对于项目的考察，应该全面的了解，一味的相信某个人或某本书，无异于一叶障目不见泰山，为让广大怀有创富梦想的有志之士能更全面了解食货君学校，食货君餐饮管理集团支持现场实地考察。总部将提供最详尽的讲解，望您可选择一个可信赖的创业品牌，我们有信心食货君与您共同谱写一段创富传奇。如果您对我公司的产品服务有兴趣，请在线留言或者来电咨询。

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.项目技术详细批解，包括原材采购，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中的开

原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：　1.备原材料，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.
索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容：　1、簸箕板的系统讲述；

2、簸箕板原料的选购；

3、簸箕板食材的预加工；

4、簸箕板加工的基本标准；

5、簸箕板加工的工艺步骤；

6、簸箕板经营定价原则；

7、培训调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

厦门食货君餐饮管理有限公司旗下食货君餐饮小吃培训学校 ：坐落于美丽而神奇的福建厦门，厦门市湖里区枋湖北二路县后社127号宏瑞商务中心B栋2楼，我们有较好的产品和专业的销售和技术团队，我们为客户提供较好的产品、良好的技术支持、健全的售后服务。

食货君培训有着正宗上百种小吃技术供你选择：

全国地方特色类：姜母鸭培训、晋江牛肉培训、香酱饼培训、北京果木烤鸭培训、十三香龙虾培训、万州烤鱼培训、宫廷秘制石锅鱼培训、无烟烧烤培训、麻辣烫培训、麻辣香锅四川干锅培训、重庆鸡公煲培训、煲仔饭培训、石锅拌饭培训、铁板炒饭炒面培训、桂林米粉培训、咸肉饭菜骨头汤培训、老鸭粉丝汤培训、牛肉粉丝汤培训、卤菜培训、重庆火锅培训、咖喱火锅培训、泡菜火锅培训、猪肚鸡火锅培训、四川凉菜培训、寿司培训、绝味鸭脖培训、重庆烧鸡公培训、黄焖鸡培训、酸菜鱼培训、水煮鱼培训、水煮牛肉毛血旺培训、砂锅米线培训、砂锅麻辣烫培训、扬州盐水鹅培训、盐酥鸡培训、重庆疯狂土豆培训、肠粉培训、沙县小吃培训、冰糖葫芦培训、冷菜培训、蒸菜培训、炒菜培训、钵钵鸡培训、坛子鸡培训、冷串串香培训、螺蛳粉培训、美颜煲汤培训、木桶饭培训、菜泡饭培训、过桥米线培训、铺盖面培训、盖浇饭培训、烤猪蹄培训、烤羊排烤羊腿 等等

食货君面食类：河南会面培训，陕西臊子面培训，扯面培训，油泼面等各种手擀面培训，冬粉鸭培训、沙茶面培训、面线糊培训、生煎包培训、南翔小笼培训、扬州灌汤包培训、锅贴培训、包子培训、牛肉煎包培训、土家酱香饼培训、皇中皇饼培训、山东煎饼培训、千层饼培训、麻球培训、汤圆培训、油条培训、特色面条培训、牛肉面培训、酸辣粉培训、麻辣烫培训、重庆小面培训、馄饨培训、大娘水饺培训、饼类培训、酥类培训、蒸饺培训、粉团培训、兰州拉面培训、鸡蛋灌饼培训、酥饼培训、发糕培训 等等

详细咨询：18159881965 同微信

学校电话：0592-5779550　QQ：2391506421