

长沙早餐粉面培训学做汤粉的培训班

产品名称	长沙早餐粉面培训学做汤粉的培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙早餐粉面培训学做汤粉的培训班 培训原则：一、两人学习、只收取一份学费。二、所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。三、随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。早点属于一种食用快捷方便的特色早餐食品，在湖北武汉人们称食用早点为“过早”。21世纪的到来，已是人们进入快节奏的生活时代，众多的上班一族，由于早上上班时间比较紧迫，通常是清早出门便进食早点，就是闲玩在家中的人们也同样是长期以来养成了在外“过早”的生活习惯。因为早点的快餐形式，享用及时快捷方便，而且品类多，十分丰富，可根据自己的需求经常改变调节饮食内容，早点在武汉以及全国各地占有特别巨大的市场。调查显示，当前人们享用早点的主要内容有：粉面系列、馄饨饺子系列、包子发糕系列、煎烙饼点系列、油炸食品系列、营养粥品与花式饮品等，其中面点的消费比例大，达到了42%，其次是流食，占30%。从对不同的人群对比发现，外地打工族早点消费集中于3~8元，学生早餐消费总的水平较低，白领消费金额在8元以上的比例高，由以上可以分析得出结论，占人们日常一日三餐生活三分之一的早餐，具有多么强大的消费市场！投资开店庞大早餐市场需要不计其数的加工者去经营。从事早点经营，投资要比一般的餐馆小多了，通常只需要花费几千元购置加工设置及用具，2人以上即可加工经营，早餐加工技术的难度比较小，加工简便，出品快，成本较低，经营效益十分可观。红星鹏飞培训基地，根据当前及未来早餐市场的发展趋势，研发改进，精选了系列市场比较流行和老百姓普遍欢迎的早点食品，经过认真整合，向市场推出，服务于民众生活，同时也给众多的创业者指明一条切实可行的成功之道。培训类别第一类：粉面系列（煮制食品）细则名称培训项目热干面 牛肉面 牛肉粉 牛杂面 牛杂粉 三鲜面炸酱面 原汤面 原汤粉 瘦肉面 瘦肉粉 肥肠面肥肠粉 猪肝面 猪肝粉 凉面 手擀面 酸辣粉
.....味型变化鲜香味型 香辣味型 酸辣味型 麻辣味型
卤香味型培训时间常年培训，随到随学，学习时间不限，包教包会，学会为止，一般情况3~5天左右

小吃，因历史悠久，品种繁多，自六朝时期流传至今，已有千年历史，多达百十多个品种。名点小吃有荤有素，甜咸俱有，形态各异，其中代表是秦淮河夫子庙地区，其风味小吃是中国四大小吃群之一，夫子庙的点心小吃许是缘于当年的秦淮画舫，手工细、造型美观、选料考究、风味独特。经过多年的努力，其中七家点心店制作的小吃，经专家鉴定，将八套秦淮风味名点小吃正式命名为“秦淮八绝”。除夫子庙外，在湖南路、新街口、朝天宫、长乐路、山西路、中央门、惠民桥、燕子矶等地，也逐渐形成了比较集中的点心小吃群。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！