

特色梅菜扣肉饼培训 原味梅菜扣肉饼培训

产品名称	特色梅菜扣肉饼培训 原味梅菜扣肉饼培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	全国招生:全国招生
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

哪里有学做梅干菜扣肉饼的地方

【梅干菜扣肉饼·背景简介】

梅菜扣肉饼精选横沥土桥梅菜芯，在清水中浸泡至爽口、淡口，把梅菜切成若干段备用，选五花肉，上汤锅煮透，油炸，在进行刀工处理后加上特殊调味料与梅菜一起小火焖烧，待冷却后制成馅料备用。咀嚼一块，满口醇香，你会感觉它一点不肥腻。梅菜吸油，五花肉又会带着梅菜的清香，御美味将梅菜扣肉经过特殊的加工处理后，与烧饼巧妙的搭配，可以说是其味道与火候都拿捏的恰到好处。

【梅干菜扣肉饼·培训内容】

特色梅菜扣肉饼 原味梅菜扣肉饼 香辣梅菜扣肉饼 麻辣梅菜扣肉饼

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183 7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

加入餐饮培训轻松致富创业

学两个技术送两个技术

餐饮培训地址：全国各地 分校 联系我报销来回车票

您好！我们教技术免加盟费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快

餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板、霸王、卤菜、特色小吃等技术看到本信息请与

湘源地陈老师联系有优惠！

【湘源地梅干菜扣肉饼·课程安排】

理论课：

讲述的梅菜扣肉饼发展史及基础理论知识。

面团的制作技术与技巧。

馅料的制作技术与技巧。

梅菜扣肉饼下料与包馅的制作流程与方法。

成品的烤制方法、温度控制方法。

学员反复实操至熟练掌握全套工艺及馅料制作。

示范课：

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店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

实操课：

1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，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.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

【梅干菜扣肉饼·培训详情】

学费

包含技术转让费、餐费、操作材料费、资料费等，中途不再收任何费用，

学习时间

不限制学习时间，学会为止，包教包会。一般5-7天左右，根据个人掌握情况而定，

实习安排

培训中心安排学员到户部巷或实体店免费实习，也可联系到户部巷开店。

开店服务

免费做投资预算分析，免费提供设备原料采购信息及清单，免费指导门面招牌和菜单设计。

【梅干菜扣肉饼·店面指导】

- 1、店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面POP、店面灯箱。
- 2、根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
- 3、根据个店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
- 4、各店菜单的定价参考及设计。