

安徽合肥寿司培训学校 学会为止

产品名称	安徽合肥寿司培训学校 学会为止
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	小吃培训:小吃培训
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

合肥寿司培训学校（时间：5—7天，学会为止）寿司吧加盟 寿司技术 日本料理全套

合肥日本菜培训,日本料理 日式菜培训 寿司 厨师培训日本料理合肥日本料理培训

合肥厨师日式菜烹饪培训合肥寿司拉面刺身培训 日本寿司培训 寿司是日本传统美食。即在紫菜里卷米饭和多种菜肴，是一种简单、可口的快餐。因其独特的美味，更加简单快捷的制作方式，以及佳的健康与营养，都令忙碌的都市一族眼前一亮。于是，小小的日本寿司在中国这个十三亿人口构成的巨大餐饮市场掀起一股势不可挡的快餐新潮流。培训种类：肉松火腿卷帘寿司、青瓜蟹肉卷帘寿司、肉松大根卷帘寿司、玉米热狗卷帘寿司、火腿蛋黄卷寿司、虾仁蛋黄寿司、青瓜蛋黄卷帘寿司、韩式泡菜卷帘寿司、香辣牛肉卷帘寿司、三文鱼细卷帘寿司、肉松加州卷寿司、田园水果卷寿司、锦绣花手卷寿司、厚蛋烧卷寿司、鲜虾色拉卷寿司、蟹子加州卷寿司火腿青瓜生菜手卷、烤鳗鱼青瓜手卷、三文鱼泡菜手卷、双色鱼籽大根手卷、蟹棒火腿青瓜手卷、火腿青瓜生菜手卷、烤鳗鱼青瓜手卷、三文鱼泡菜手卷、双色鱼籽大根手卷、蟹棒火腿青瓜手卷、肉松加州卷寿司、田园水果卷寿司、锦绣花手卷寿司、厚蛋烧卷寿司、鲜虾色拉卷寿司、蟹子加州卷寿司、鳗鱼手握寿司、三文鱼手握寿司、腌肉芝士握寿司、烤鳗鱼手握寿司、鲜虾美乃滋饭团、芥末鸡肉饭团、田螺海鲜酱饭团、腌肉芝士饭团、青瓜梅子饭团、火腿泡菜饭团、浪漫樱花寿司、披萨寿司、锦绣花寿司、心心相印寿司、果蔬寿司教学过程：寿司基本知识，寿司器具的认识。寿司饭的煮法寿司醋的调法寿司常用酱料配方与制作方法学员亲自动手实际操作，制作出合格的花样寿司招生对象：有志于从事饮品、烘焙类的初、高中生，大中专院校在读、毕业生、都市白领，待业青年，家庭主妇及想小本创业的社会各界人士，由于基础均可。教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学过程：学习掌握各调料的性质---老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析---如何选址---如何办理相关证件---结业---后期指导---免费技术更新。现场带您采购原材料，挑选调料，所有产品制作成本核算，店面设计，营销策划 全部让学员亲手操作。学会为止。其他学习项目：快餐饮品类：咖啡师专修班、咖啡全能班、咖啡创业班、咖啡拉花专修班、西式快餐班、冷饮专修班、营养鲜果蔬汁、特色台湾（港式）奶茶、奶昔、雪泡、双皮奶、清凉冰沙、冰红茶、汉堡包、炸鸡（翅）腿、港式甜品、港式糖水、健康养眼花果茶、花草茶西式面点类：西点全能班、西点创业班、生日蛋糕班、蛋糕专修班、面包专修班、酥点饼干、老婆饼、桃酥、芝麻饼、葱油饼干、蛋挞、花生酥、曲奇类、萨其玛等中式面点类：月饼专修班、特色早点班、特色小吃班、兰州拉面班、特色包子班、水饺馄饨班、汤圆元宵班、鸡丝手擀面厨师类：厨师短训、特色土菜、特色小吃、特色龙虾、特色火锅班、酱卤班、无烟烧烤、家庭厨艺、特色烧烤、川味火锅、鸭血粉丝、煲仔饭、盖浇饭、特色卤菜、凉皮米线班、盖浇饭、煲仔饭、鸭血粉丝、牛肉粉丝、四川麻辣烫、武汉精武鸭

脖、桂林米粉、砂锅粥、成都串串香、凉拌菜等想学一种，就教您一种，想学两种，就教您两种;想学一套，就教您一套，轻松学习，学一技之长。所有培训项目均由专业老师授课，技术过硬价格优惠，很多项目都可以先品尝或试学再交费学习，欢迎各地学员前来考察优惠措施：1)、来校参观的学员，当天报名可以送工作服一套，报销合肥火车站、汽车站至学校的打的费。外地学员学校安排统一食宿，食宿每天20元。2)、两人同时学一个班，另外一人只需教材料费，教会为止。全天实践操作，让学员学到实实在在的技术。

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

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

陈杰老师联系有优惠！