

安徽早餐培训学校-合肥早餐培训 培训各种早餐

产品名称	安徽早餐培训学校-合肥早餐培训 培训各种早餐
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

安徽早餐培训学校-合肥早餐培训

产品详情

早餐店技术全套是我们20年培训经验总结的最佳系列套餐，包含市场上各种畅销品类。早餐生意是餐饮项目里面投资小，收益高，稳定的项目，可开店经营，也可流动经营。

教学时间：

我们是手把手教学方式，随到随学，学会为止。一般一个品种学习时间两到三天包教会。在学习期间我们管吃住。

我们的承诺：

我们的承诺就是实实在在做事，把珍味阁小吃发扬光大，走遍全国各地。满足消费者的需求，同时也给就业者创造一份不少收入的事业。我们保证每个学员都能学到核心的技术，自己可以独立操作。先考察确认放心后再签约，您若选择和我们合作是我们的荣幸，我们会全力以赴为您服务的。您开店的时候有任何疑问随时致电告诉我们，我们会积极帮助您解决疑难问题。

俗话说“民以食为天”，吃饭是每个人每天必不可少的事，因此，开一家餐馆便成了很多人谋生赚钱的好项目。可如今开餐馆并不是简单地摆几张桌子，会炒两手好菜就能把生意做起来。要想成为餐饮行业的佼佼者，需要巧经营，出妙招。以招徕顾客。下面是几个巧妙做旺餐馆的成功案例。

郑重承诺：包教包会;学会为止;随到随学;真正的手把手教学，学会为止;后期指导长期免费。

配方配料毫不保留，随到随学，包教包会

营养早餐套餐培训项目

套餐A：逍遥镇胡辣汤+牛肉胡辣汤+无矾油条+水煎包+三鲜豆腐脑+五香豆浆+乡巴佬卤蛋+东北金丝饼+千层饼+葱花油饼+果味豆浆+滋补八宝粥+金浆米粥+红薯营养粥+空心糖糕+油炸菜角+风味炸油饼+五香茶叶蛋

套餐B：逍遥镇胡辣汤+牛肉胡辣汤+无矾油条+水煎包+三鲜豆腐脑+五香豆浆+乡巴佬卤蛋+东北金丝饼+千层饼+葱花油饼+果味豆浆+滋补八宝粥+金浆米粥+红薯营养粥+空心糖糕+油炸菜角+风味炸油饼+五香茶叶蛋+天津狗不理包子+开封灌汤包+小笼包+水煎包+各种馅料

套餐C：逍遥镇胡辣汤+牛肉胡辣汤+无矾油条+水煎包+三鲜豆腐脑+五香豆浆+乡巴佬卤蛋+东北金丝饼+千层饼+葱花油饼+果味豆浆+滋补八宝粥+金浆米粥+红薯营养粥+空心糖糕+油炸菜角+风味炸油饼+五香茶叶蛋+羊肉汤(牛)+杂碎汤+肚丝汤+油酥烧饼

套餐D：逍遥镇胡辣汤+牛肉胡辣汤+无矾油条+水煎包+三鲜豆腐脑+五香豆浆+乡巴佬卤蛋+东北金丝饼+千层饼+葱花油饼+果味豆浆+滋补八宝粥+金浆米粥+红薯营养粥+空心糖糕+油炸菜角+风味炸油饼+五香茶叶蛋+天津狗不理包子+开封灌汤包+小笼包+水煎包+各种馅料+土家酱香饼+羊肉汤(牛)+杂碎汤+肚丝汤+油酥烧饼

营养特色早餐培训项目

1.正宗逍遥镇胡辣汤 2.无矾油条 3.特色肉菜盒 4.精品羊肉汤全套 5.精品牛肉汤全套 6.精品驴肉汤全套 7.洛阳名吃豆腐汤 8.徐州名吃把子肉 9.安阳名吃扁粉菜 10.正宗粉浆面条 11.四季营养粥系列 12.武陟油茶 13.特色麻花 14.特色麻团 15.煎饺蒸饺 16.油饼母鸡汤 17.糝汤 18.锅贴 19.羊双肠汤 20.上海生煎 21.油酥烧饼 22.多味馅饼 23.煎饼果子 24.里脊肉饼 25.鸡蛋灌饼 26.杂粮煎饼 27.台湾手抓饼 28.延津火烧 29.肉馅火烧 30.驴肉火烧 31.土家酱香饼 32.土家馋嘴饼 33.土家掉渣饼 34.香酥牛肉饼 35.葱花油饼 36.千层饼 37.金丝饼 38.板栗饼 39.土家公婆饼 40.武大郎烧饼 41.灵宝肉夹馍 42.黄桥烧饼 43.烙馍卷菜 44.腊汁肉夹馍 45.特色花样馒头花卷 46.熏肉大饼 47.特色壮馍 48.土耳其烤肉夹馍 49.俄罗斯烤馒头 50.麦多馅饼

专业饼店套餐：土家酱香饼+东北金丝饼+千层饼+葱花油饼+油酥烧饼+豆浆+粥类

专业包子店套餐：天津狗不理包子+开封灌汤包+小笼包+水煎包+各种馅料+粥类+豆浆

培训了解

培训内容早餐系列技术培训技术培训

培训过程理论学习：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，包括原材料的选择，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店的技巧，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.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容:

- 1、早餐系列技术培训的系統讲述;
- 2、早餐系列技术培训原料的选购;

- 3、早餐系列技术培训食材的预加工;
- 4、早餐系列技术培训加工的基本标准;
- 5、早餐系列技术培训加工的工艺步骤;
- 6、早餐系列技术培训经营定价原则;
- 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。

培训时间不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右,视个人情况而定。

培训费用请及时与我们联系!

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！