

沈阳正宗福建千里香馄饨培训 辽宁学千里香馄饨好

产品名称	沈阳正宗福建千里香馄饨培训 辽宁学千里香馄饨好
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

沈阳正宗福建千里香馄饨培训

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

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！

学习资料

馄饨

详细说明：

福建千里香馄饨由精练千里香香料，精制调味肉馅和汤料组成。外观汤清澈，馄饨皮薄馅大，晶莹剔透，口感滑爽，入口清香，回味悠长，是一种特别既有地方特色，又适合全国口味的食品。

一、【十全小吃培训】正宗福建千里香馄饨简介

千里香馄饨，是福建的著名的小吃，风靡全中国，它以独特的口感，独特的香味，深受广大朋友的喜爱，在各地是深受欢迎。千里香馄饨皮薄，其加了澄粉；汤鲜，其用了老汤；香是用千里香油，这是它主要特点。

千里香馄饨在福建那儿叫扁肉燕，一般喜庆宴席上都要用到它加上鸭蛋做成汤，叫“什锦太平燕”因为鸭蛋在福建福州地方方言中是压乱的谐音，老百姓取其意代替当年红巾乱军过后的太平世界的意思，扁肉燕顾名思义就是说——是用肉做的。就连燕皮也是经过特殊加工手法把无筋的瘦肉加上红薯粉鞭打之后做成的皮。

二、【十全小吃培训】正宗福建千里香馄饨项目培训

培训内容	大馄饨，青菜鲜肉馄饨，荠菜肉馅馄饨，鲜肉小馄饨，脆皮馄饨，馄饨面
培训课程	<p>理论学习：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>示范讲解：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>自我实践：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.自己准备原材料，老师在旁边检查指导。 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，熟悉操作流程。
实践内容	<ol style="list-style-type: none"> 1.原材料，设备的选择，采购。 2.馄饨皮的制作。 3.馄饨陷的制作。 4.汤底的制作。 5.汤料、葱油，辣油的制作。
培训时间	一般3-5天左右，视个人情况而定。不限制学习时间，包教包会,学会为止。
最新优惠	学二送一，学三送二，学多优惠多，当天报名可报销车旅费，公司承诺一次性收费，学费全部按照官网标价，入学即签订费用和项目合同！
优惠政策	<ol style="list-style-type: none"> 1、免费提供公司商标； 2、提供免费技术升级；
培训保障	<ol style="list-style-type: none"> 1、签订培训合同，包教包会 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；

- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味的技术；
- 7、十全小吃培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；