涮牛肚豆皮教学学涮牛肚涮豆皮技术西安小吃技术培训

产品名称	涮牛肚豆皮教学学涮牛肚涮豆皮技术西安小吃技 术培训
公司名称	陕西大品餐饮管理有限公司
价格	980.00/个
规格参数	
公司地址	西安经济技术开发区凤城三路10号凤凰新城3幢1 单元10701室
联系电话	029-86674511 17749025453

产品详情

街头小吃由于投资小,0回报率高而有名,涮牛肚,涮豆皮在夜市摊,还有烧烤店都是一个必备的美食项目。最早涮牛肚是洛阳传统知名小吃之一,以其独特风味,深受人民的欢迎。自创制以来,几经精心改良,至今更是香飘万里,涮牛肚主要用料有牛肚、竹签、大料、鸡汤等,另有青椒,蒜蓉,芝麻酱等几十种配料,或浸、或煨、或煮,将牛肚切片制成半成品,然后用竹签串起肚片,放进已配好的火锅内涮煮,在蘸上调制的佐料,即可食用.涮牛肚喷香可口,肥而不腻,老少皆易,多食不厌

它操作简单易上手,核心的酱料做好,来人的时候两分钟就能上餐,很快的.而且利润是相当的高,选好 地段,学好技术,坐等收钱吧

客服: 莉莉

微信:177 4902 5453(加微信看每天实拍学习的视频和照片)

手机:177 4902 5453

客服QQ:3111635165

网址:www.21dapin.com

学习时间:不限制学习时间,随到随学,包学会,学会为止(一般4-8天完全掌握技术)具体时间根据个人情况而定!西安大品小吃培训专门做陕西特色小吃培训技术,川味小吃技术,特色早餐,火爆夜市,街头小吃为主的小吃小时培训机构,经验丰富的大师手把手带着您培训教学,确保每一个学员都学到一份好的技术,带回家致富创业,赚钱满满!

培训特点:

注重实践,学员全部现场学习,根据配方亲自配料操作,理论与实践相结合,以实践操作为主,手把手传授技术,开店选址,开业准备,店内布置,开业促销,营销策略,原料采购,成本控制,价格定位,等全方位培训,后期技术指导,后续技术支持。提前预约,随到随学,包教包会,学会为止,不限时间。所学技术终身免费升级。

特大优惠活动2980元任选5项技术,3980任选八项技术,4980任选十二种技术正在火热进行中!

欢迎广大朋友来公司实地考察!

西安大品小吃培训中心

地址:陕西省西安市未央路凤城三路凤凰新城3号楼7层