

专业的包子馒头做法培训常年招生

产品名称	专业的包子馒头做法培训常年招生
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

专业的包子馒头做法培训常年招生

长沙红星鹏飞厨师培训学校，达到教育培训机构设置标准，有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨，成就天下名菜，传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”，确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则，面向市场，服务社会，依法办学，从严治校。

其次，在保证好味道，吸引人的同时，还要加强店员素质的培养，店员看到顾客会立刻打招呼，或者询问是否需要帮助，店主必须培训员工的素质和技能，一般情况下，客人即使对快餐环境不十分满意也不会退出。

长沙红星鹏飞厨师学校灌汤包子特点：鲜香肉嫩，皮簿筋软、外形玲珑剔透、汤汁醇正浓郁、入口油而不腻。

长沙红星鹏飞厨师学校的灌汤包技术培训，酱肉大包，包子培训，灌汤包，卷子，烧卖，小笼包，饺子，馄饨，芝麻糖包，香菇青菜包，盐菜包，榨菜包，辣椒包等各种馅料的包子

教学方式：学员实践操作为主，从和面，发酵，擀皮，配料、做馅、打馅、包包子到蒸包子。以及其中的注意事项，经营技巧，德园包子培训，老师都会同时予以理论指导。一对一教学，时间不限，学会学好为止。

第1步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

公司中心郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；学不会不收费；后期指导长期免费