

# 冷锅串串培训，青岛冷锅串串技术培训

产品名称	冷锅串串培训，青岛冷锅串串技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

冷锅串串培训，青岛冷锅串串技术培训

很感谢您能点进来看到我的信息，请您给我同时也给自己一次机会花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！

本套冷锅串串课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，夜市等地开个冷锅串串店，当然您还可以去夜市做大排档经营。

### 冷锅串串简单介绍

冷锅串串，又名麻辣烫，串串香，是火锅或者说是冷锅鱼的一种演变“串串香”，属于川菜系。“冷锅串串”最早出现在二十世纪80年代中期的成都。那时重庆火锅刚进入成都餐饮市场不久，一些城镇待业人员为了生计，就在一些热闹的场所如商场、影剧院、录像厅等附近摆摊经营“串串香”，所以属于火锅的一种，但比之略有不同。它是由各种蔬菜、肉食切成方便串起来的形状，用做好的竹签把这些菜品穿成一串一串，最后把它放入特制配方的锅里加工煮熟即可食用。食用时，可按自己的喜好添加油碟，醋碟等等。不过要注意，冷锅串串虽然有“冷”字，但它是热的，只是那口“锅”是冷的。

### 冷锅串串培训课程

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。

## 青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址：青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

示范讲解：

- 1、专业老师实战示范，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、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

冷锅串串培训时间

随到随学，不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。

冷锅串串冷锅串串优势

- 1、我们是正规，专业，大型的培训公司。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗名小吃技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 4、在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导
- 7、交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。