

# 淄博早餐培训，豆浆油条培训

产品名称	淄博早餐培训，豆浆油条培训
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

淄博早餐培训，豆浆油条培训

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！

现磨豆浆，是我国营养健康的饮品，深得大众的喜爱，豆浆营养非常丰富，且易于消化吸收。豆浆是营养早餐的开始，每天坚持喝一杯豆浆是一种很好的习惯，豆浆的做法看似简单，以为只要一个豆浆机就可搞定。

其实，做豆浆也不是那么简单的，要按照比例调和的方式去做，水的分量这些都是要掌控好的，人们之所以那么爱喝豆浆，是因为豆浆是防治高血脂、高血压、动脉硬化、缺铁性贫血、气喘等疾病的理想食品。豆浆的：含有丰富的植物蛋白和磷脂，还含有维生素B1.B2和烟酸。

培训内容：花生豆浆、芝麻豆浆、红枣豆浆、红豆豆浆、绿豆豆浆、黑豆豆浆等

培训课程安排

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。

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）

现磨豆浆培训内容：

- 1、传授现磨豆浆的制作方法和配方；
- 2、各种不同的方法加配料的调制；
- 3、各种比例调制；
- 4、如何保留渣浆不分离。

现磨豆浆培训方式：

按照现磨豆浆标准的比例配方，利用新的技术资源研制而成，采用现场磨制、口味香浓、不用渣浆分离，不破坏大豆的原有营养，各种豆浆均保持豆类原色，口感细腻，色鲜味美。

油条豆浆培训课程

- 3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

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。
- 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。

