

粥类技术培训，小吃技术培训

产品名称	粥类技术培训，小吃技术培训
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

粥类技术培训，小吃技术培训

喝粥养生好处多，这句话一点也不假，早在明朝大医学家李时珍在《本草纲目》中说，粥“又极柔腻，与肠胃相得，最为饮食之妙诀也”。宋朝著名诗人陆游甚至以为，食粥能长寿成仙。医学界公认，粥能补益阴液，生发胃津，健脾胃，补虚损，最宜养人。粥熬好后，上面浮着一层细腻、黏稠、形如膏油的物质，中医里叫做“米油”，俗称粥油。很多人对它不以为然，其实，它具有很强的滋补作用，可以和参汤媲美。通常所说的粥油是由小米或大米熬粥后所得的。清代医学家王孟英在他的《随息居饮食谱》中则认为“米油可代参汤”，因为它和人参一样具有大补元气的作用。中医认为，小米和大米味甘性平，都具有补中益气、健脾和胃的作用。二者用来熬粥后，很大一部分营养进入汤中，其中尤以粥油中最为丰富，是米汤的精华，滋补力之强，丝毫不亚于人参、熟地等名贵的药材。

培训内容：

- 1、皮蛋瘦肉粥制作。
- 2、花生排骨粥制作。
- 3、香菇玉米粥制作。
- 4、蔬菜肉末粥制作。
- 5、三鲜鸡肉粥制作。
- 6、营养八宝粥制作。
- 7、绿豆汤制作。

- 8、红豆汤制作。
- 9、银耳汤制作。
- 10、葡萄莲子粥制作。
- 11、珍珠小汤圆制作。
- 12、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。

膳学派餐饮小吃培训是一家集餐饮美食培训,小吃培训,特色小吃,面点培训,早点培训,早餐培训,烧饼培训,烧烤小吃车,油条培训为一体的专业餐饮创业服务机构,也是目前小吃培训行业里实力强的一家,专心致力与饮食文化和小吃培训的传播与推广,本校具有小吃品种齐全、特色的产品,适合各地特色小吃项目学习,我们凭借强大的技术研发和品牌运营实力,结合自身丰富的餐饮实战经验,为广大致力于餐饮创业的中小投资者提供专业、科学的服务。

也许您很平凡,也许您也经历过创业失败痛苦,但是您一定拥有一个创业成功的梦想!我们深知每一位创业者的资金来之不易,我们更清楚每一位创业者迫切而谨慎的投资心情,投资是一种抉择:正确与否取决于您对所投资项目风险的判断;成功与否则取决于您对项目拥有者的正确选择。如果您还想创业,如果您还对创业充满希望,就来膳学派小吃培训考察一下吧!从技术到开店一站式服务,让您创业后无忧!选择膳学派是您创业成功的开始!

有意向者请咨询膳学派孙老师,电话:137.0630.0386。

地址:青岛城阳区重庆北路93号。

膳学派问答为您解答:

问:我在外地,不想去学校学习怎么办?

答:我们膳学派可以给您视频教学的,但是如果您是零基础或者接受能力比较慢的,我们还是建议您来学校学习,详细记录一下师傅讲的每个细节和要点,这样也能在实操过程中发现不足之处,及时改正。

问:你们的配方是全教吗?学习的口味会和你们一样吗?

答:我们膳学派会教您全部配方,毫无保留,口味做出来是一样的。

膳学派培训优势:

优势:培训基地规模庞大,专业舒适,劳逸结合

基地教学面积1500平方米,有教学区,休息区,集学习培训和娱乐休闲为一体,劳逸结合。

优势：先品尝，再学习

每一种项目都支持先品尝后再学习，保障每一项小吃项目都能让学员满意。