

锡纸花甲粉培训，青岛花甲粉技术培训

产品名称	锡纸花甲粉培训，青岛花甲粉技术培训
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

锡纸花甲粉培训，青岛花甲粉技术培训

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！

名师+标准化配方+实战经验+服务升级=成功致富

膳学派锡纸花甲米线培训

每日开班 学员满意度超99.99% 成功开店率99%！！

选择膳学派多种赚钱模式，总有一种适合您 膳学派品牌一直被模仿 口味从未被超越
用心培训每一位创业者！！

一、锡纸花甲米线培训项目介绍

锡纸花甲又叫锡纸花甲米线，是一种以花甲和米线为主要食材的特色小吃品种，锡纸花甲味道鲜美、口感辣爽，并且因为米线是在秘制的花甲红油汤中煮熟，吃起来不仅有花甲的鲜香，而且还有红油汤的美味，深受年轻人的喜爱。

二、锡纸花甲米线培训课程安排

1：汤底制作

第一步，主要系统学习如何使用清水、猪骨、鸭架、天然香料等食材熬制锡纸花甲米线汤底。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用调和油、葱姜蒜、十几种天然香料等食材熬制特制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候控制等知识。

3：原料处理

第三步，主要系统学习肉片，酥肉，等食材的处理。这里重点学习掌握原料的清洗、去腥、切制等知识。

4：锡纸花甲制作

第四步，主要系统学习香料识别，香料称重这里重点，选材，锡纸花甲制作，存放等知识。

5：煮锡纸花甲米线

第五步，主要系统学习煮锡纸花甲米线，这里重点学习掌握煮米线时间、火候控制、放汤料、放配菜、放配料等知识。

三、锡纸花甲米线培训优势

- 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锡纸花甲米线培训技术。
- 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、在锡纸花甲米线培训过程中，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。

膳学派锡纸花甲米线培训

- 5、一次性收取锡纸花甲米线培训费，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、免费食宿，安全卫生。
- 8、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题。
- 9、交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。

四、锡纸花甲米线培训赠送服务

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。
- 3、指导整店运营。

就业方向

本套重庆锡纸花甲米线培训课程您学会之后，可以去菜市场周边、美食小吃街，学校门口，工业区周边等地开个锡纸花甲米线店，当然您也可以选择流动经营，只要口味好，回头客超级多。本公司不光提供技术培训，还可提供开店一条龙服务，从项目评估选定-店面选址-店面装修设计-装修验收-人员招用-人员培训-开业营销策划-网络营销指导-经营管理咨询等，不管是需要单独学习重庆锡纸花甲米线技术，还是想要开店全程指导