

煲仔饭技术培训学校

产品名称	煲仔饭技术培训学校
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

煲仔饭技术培训

煲仔饭较不能放过的就是锅巴，色泽金黄、干香脆口、滋味悠长、回味无穷，吃煲仔饭时，记得尝尝饭焦的味道，又香又脆，怕热气的倒在汤里泡一会儿再吃一样可口。

煲仔饭种类主要有豆豉排骨饭、腊味饭、滑鸡饭、黄鳝饭、田鸡饭、咸鱼香肉饭等，煲仔饭的用料灵活多样，可因时、因地制宜，要把煲仔饭制作得好，要讲究火候，因为米的产地不同，新旧程度不一样，吸水量也有别。

膳学派煲仔饭技术培训内容

- 1、煲仔饭的系统讲述；
- 2、煲仔饭原料的选购；
- 3、煲仔饭食材的预加；
- 4、煲仔饭味型确定；
- 5、煲仔饭系列味汁的调制；
- 6、煲仔饭加工的基本标准；
- 7、煲仔饭加工的工艺步骤；
- 8、煲仔饭的拌料方法；

9、煲仔饭系列调味的须知与运用；

10、煲仔饭菜品经营定价原则；

11、系列调味品及原料的货源渠道

膳学派煲仔饭技术培训时间：

上午学员随到随学，学习时间可以自由调配（如每天上午学，每个星期六日学习）。学员学会为止。

膳学派公司直营一碗好粥快餐店在青岛各区店面12家,公司规模庞大,师资力量雄厚,我们所教授的每一种小吃或者餐饮种类都是经过消费者检验的,自己店面做的好,做的精,做的出成绩,我们才拿出来教授学员以保证学员在激烈的市场竞争中拥有技术竞争力,做到脱颖而出,生意兴隆。

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忧：

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：名师名厨一对一手把手教学

公司拥有庞大的师资力量，大手笔研发改良国内流行前沿的餐饮和小吃技术。

优势：内部实体店的实践

膳学派旗下拥有12家公司直营店，学员根据自身情况学习完成后直接去直营实体店实操。