

# 德州淮南牛肉汤技术培训，小吃技术培训

产品名称	德州淮南牛肉汤技术培训，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

德州淮南牛肉汤技术培训，小吃技术培训

淮南牛肉汤具有鲜醇、清爽、浓香的特色；有咸汤、甜汤之分。咸的牛肉汤肉肥汤鲜，特别是加上葱段后，滋味更鲜。不黑汤，喝多不上火，嗓不干，再配以粉丝和干丝；甜牛肉汤是指没加盐的牛肉汤，或者加少量盐的牛肉汤，其味清爽，滋味醇厚。

膳学派淮南牛肉汤技术培训内容：

- 1、淮南牛肉汤技术讲解、原料认识、采购、保存；
- 2、牛骨的选择、清洗、保存；
- 3、牛骨飞水、去腥；
- 4、学习牛肉汤核心调料的制作；
- 5、学习高汤的配比、熬制、火候的控制及保存；
- 6、学习淮南牛肉汤牛油辣子的制作；
- 7、学习各种配菜的处理、搭配；
- 8、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

任何一门技术，之所以不是人人都会，就是每项技术都有自己的诀窍，不钻研不专项训练，是难以看会的。所以，想开小吃店，还得向专业的师傅请教专业的技术。青岛膳学派餐饮小吃培训，专攻热门美食

小吃技术难关，帮你创业解决技术烦忧。

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：设备先进，与时俱进

现在人工成本大大提高，公司在每一种小吃餐饮项目上都尽量优化制作过程，不但提高口味，还能节省人工，教学设备先进齐全。

优势：一次性学习全部技术配方

公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。