

盐水鹅技术培训要多久？

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 盐水鹅技术培训要多久？ |
| 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

盐水鹅技术培训要多久？

扬州盐水鹅在制作过程中，不仅注重佐料配方，更注重火候，以达到色、香、味、形俱佳。扬州盐水鹅采用纯天然植物香料和滋补中，密制配方，特别是陈年老煮卤制。肉质紧密，鲜美可口，原汁原味，风味清新，浓而不腻，淡而不薄，风味独特，食后齿颊留香。

膳学派盐水鹅培训内容：

- 1、讲述扬州盐水鹅的发展史及特色特点。
- 2、参观并亲手操作扬州盐水鹅的制作流程。
- 3、扬州盐水鹅原材料处理方法的技巧。
- 4、扬州盐水鹅调料等方法技巧培训。
- 5、扬州盐水鹅制作过程培训、练习。
- 6、扬州盐水鹅火候掌握、开店技巧传授。

膳学派餐饮小吃技术培训基地拥有技术力量强劲的科研人才和大量的饮食界高素质人才，已为全国各地的创业者提供上万次饮食技术服务，获得大家广泛好评。学校拥有多个小吃项目，为小本创业的人士打造一个全新的平台，给更多的失业人员、打工族、想创业人士提供一个施展抱负的机会，即可固定开店，也可流动经营，低投资几百元就可实现创业做老板的梦想，是小本创业投资者的选择项目，同时提供

原料和设备，一站式保姆服务，确保您创业无忧。

独特的风味、科学的教学及专业的流程是我们对自己的要求，每个学员到了学校之后我们都会对您进行一对一的教学，零基础授课。每道菜品我们都会为您逐一进行细致的分解、研究，通过科学的设定，将会大限度的让您了解到每样菜品的详细做法及细节的把控。

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：你们的口味怎么样？

答：我们膳学派的每一项技术都是从在全国各地学习而来，还有很多特色项目经过我们的师资队伍不断改良，更适合大多数人的口味，更受大家的喜爱，我们不能说是顶尖的，因为我们比较实在，我们只能把膳学派培训的技术做到市场上等水准，能满足大部分顾客的需求，膳学派将用尽全部的努力把小吃做的更好，如果有特殊口味要求，您可以和我们的老师沟通，他可以帮您调出适合你当地特色的口味儿。

膳学派培训优势：

优势：随到随学，终身免费升级

在报名之后，什么时候学习都可以，提前告诉业务员即可，学员所学项目如果有技术升级，学员可免费回来学习。

优势：食宿全包

总部提供宿舍，免费居住，包吃。