

# 山东中式快餐技术培训

产品名称	山东中式快餐技术培训
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

快餐小炒技术培训，山东哪里有炒菜培训班

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！

### 项目介绍

快餐是现代人生活中不可缺少的一个环节，无论你是工人、白领、学生，绝对都吃过快餐，不仅吃过，而且经常吃。我想如果没有快餐，那么你的世界将一片混乱，你会因为没有时间做饭，导致工作和学习的混乱，不堪设想。

中国人喜欢吃热菜，所以，中国人还是吃自己的快餐炒菜，吃得放心，舒心。创富培训的快餐炒菜，集合了现在市面上各种经典的菜品菜色，做出来的快餐炒菜，美味可口，每一款菜都拥有极其广泛的拥趸。所以，你不用担心开店之后客源的问题，只要周边有人群，就一定有你的客户。

### 培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你正宗的快餐小炒技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

### 培训详情

培训内容 快餐小炒技术培训

### 课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

- 1、快餐小炒的原料选购和前期处理。
- 2、小炒配料的采购及前期处理。
- 3、小炒菜的详细制作和火候掌握
- 4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。
- 5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。

最新优惠 [点击查看最新优惠活动详情](#)》

特别赠送 1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。

#### 创业扶持

- 1、一律聘请从事餐饮行业20余年的大厨，手把手教学，案例分析、实操演练、包教包会。
- 2、正宗口味小吃，随到随学，学会为止，400余项热门小吃项目，市面上你想学的都在这里。
- 3、外地学员包吃包住，广东省内报销来回车费，更多最新优惠请咨询。
- 4、对每一位学员进行创业指导扶持，从开店选址策划、原材料选购，到餐饮管理经验的一对一分享。