

淄博哪个地方有豆腐花技术学

产品名称	淄博哪个地方有豆腐花技术学
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

淄博哪个地方有豆腐花技术学

膳学派培训的豆腐脑是研发的的新式香卤，新式香卤里会加入猪肉沫、木耳、金银花，蘑菇等配上十几种香料熬制而成，味道要比市面好吃很多。

豆腐脑

【学习内容】

- 1、培训原材料选择及购买的注意事项;
- 2、培训售卖的常规搭配、技巧及工具选购;

【学习时间】约2-4天左右，包教会，时间不限。

【学习方式】

- 1、随到随学，专业老师一对一服务，亲手操作，包教包会，每项小吃均有配方。
- 2、学习期间材料免费，学员练习做的小吃免费吃。
- 3、如您回家做不好，专职客服主动为您安排复习，直到学会为止。

【服务信息】专业老师，专职客服，一对一跟踪服务，直到顺利开店。

【推荐搭配】二代无矾油条+香卤豆腐脑+五谷豆浆、肉素小笼包+香卤豆腐脑

【培训优势】

- 1、老师百分百倾囊相授，不会留一手!
- 2、保证学员出去后能够顺利采购到原材料，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到学员熟练掌握为止。

教学承诺

- 1、随到随学、实战示范、学会为止；
- 2、系统化、无保留教学，口味正宗；
- 3、一次性收费、老师每天示范，学员每天实操；
- 4、零基础入学，包教包会，无捆绑，不强制合作；
- 5、免费后期技术升级，免费后期跟踪指导；
- 6、提供装修建议及设备采购清单，提供带店指导。

课程内容

膳学派的老师在教授学员的情况下善于博采众家之长，学习他人制作豆花技术，并且不断摸索改进，终于形成了自己的一套“秘方”，做出的豆花色白如玉、质嫩如饴、绵而不老、嫩而不溏、口感细腻，连窖水也是清甜可口的。

培训详情

培训内容

豆花系列：原味豆花,布丁豆花,西米滋补豆花,,滋补红枣豆花,珍珠手打豆花,吉祥三宝豆花,魔豆豆花,解暑绿豆豆花,彩虹豆花,香辣海鲜豆花,三鲜热豆花,养颜豆花,八宝豆花,现磨豆浆,鲜果果冻,水果布丁,

芋圆系列：手工芋圆,各种水果芋圆,红豆芋圆,烧仙草,芋圆冰峰,芋圆一号,芋圆二号,芋圆三号,芋圆四号,芋圆五号等

茶饮系列：经典奶茶,鸳鸯奶茶,草莓甜心,海底情深,丝袜拿铁,情定爱情海,粉红佳人,营养果味瞬间,优多C,清爽果汁,彩虹饮料,布丁奶茶王,果汁布丁杯,卡布奇诺,果汁

麻辣豆花,肉末豆花等多种口味

1.讲述的豆花、芋圆发展史及基础理论知识。

2.豆花的制作技术与技巧

3.芋圆的制作技术与技巧

4.烧仙草的的制作流程与方法

5.半成品的制做方法、温度控制方法

6.成品操作工艺讲解、注意事项

7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

优惠活动：一份学费可以两个人学哦

特大喜讯：当天现场考察 同时学两样送两样 或者学两项第二项可以半价