

青岛猪脚饭培训，山东猪脚饭培训学校

产品名称	青岛猪脚饭培训，山东猪脚饭培训学校
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

哪里可以学猪脚饭，青岛猪脚饭培训

猪脚饭是一种特色美食，受到很多人的喜爱，销量波动也不大，没有淡季旺季之分。投资者投资猪脚饭也是一个不错的选择。膳学派学院教授正宗的猪脚饭培训技术，用传统隆江猪脚饭的做法，各类配菜的做法，正宗隆江猪脚卤水的做法等一系列技术，老师现场培训，分为理论以及实操两大课程，每位学员均会分发到相应的原材料，根据师傅的操作示范，学员亲自动手操作，师傅的指导，反复练习，直到做出学员满意的口味以及通过毕业考核。

膳学派学院教学品种：隆江猪脚、卤水五花肉、猪耳朵、猪大肠、猪头肉、卤鸡，卤鸭，卤鸭肾，卤鸡肾，卤鸭脚，卤鸭翅，卤鸡腿，鸡蛋、豆腐、肉卷、秘制辣椒酱、秘制酸菜等。

学习猪脚饭培训学费贵吗？

交了学费能学会猪脚饭培训吗？

膳学派学院地址在哪？

在膳学派学院你能学到什么？

没基础没经验能不能学会？

膳学派学院猪脚饭培训优势

A、理论学习：

1、流程讲解，包括的选址、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、经营小技巧，轻松创造。

B、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。

C、自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

猪脚饭培训速成方法

学成后膳学派学院推荐就业吗？

想创业开店有没有相关指导？

基础差学不会怎么办？

现在报名有学费优惠吗？

膳学派学院实力技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活 小班教学 手把手指导。

师资雄厚：精技术 擅经营 重创新 专业教师队伍。

市场接轨：紧随时尚潮流，产品更新换代快。

开店指导：免费开店技术指导 and 成本核算知识。

为什么选择膳学派学院？

学习期间的原材料怎么算？

答：每一位学员在学习期间的所有原材料均由我们负责，您只需交学费即可，除了学费您无需再交任何其他费用。

你们的培训模式是怎样的？

答：实操与理论相结合，我们的每个课程在报名之后都会立即安排专业的及教学老师手把手亲自示范，

虽会让学员亲手实际操作，反复实践，直到学员做出和老师差不多的口味即可。

报名之前能不能先品尝味道在学？

答：可以先品尝，满意后再学习。部分品种准备时间比较长，需提前预约。