

青岛麻花培训，正宗麻花小吃技术培训

产品名称	青岛麻花培训，正宗麻花小吃技术培训
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

青岛麻花培训，正宗麻花小吃技术培训

麻花是的一种特色健康食品，汉族特色小吃。天津生产花出名。麻花把两三股条状的面团拧在一起，用油炸熟即可。麻花金黄醒目，甘甜爽脆，甜而不腻，口感清新，齿颊留香；好吃不油腻，多吃亦不上火。富含蛋白质，酸，和微量元素。小麻花热量适中，低脂肪。既可休闲品味，又可佐酒伴茶，是的休闲小食品。

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。

麻花以投资少、快、低、回报大等特有优势而受到广大小型投资者的青睐。麻花虽然不是暴利型项目,但却恰恰以其薄利多销的经营理念了广大老百姓的消费心理,受到了大众消费者的信任与爱戴。以质量好,服务好,经济实惠,老少皆宜而独居商海的一方沃土,使小型投资者在当今越来越难以搏击的商潮中稳获不菲的收入。如果自己还在迷茫,您可以来美味学院,学习一些技术,来自己经营创业。膳学派学院以“理论加实际,实践操作为主”为特色。让每位学员到本培训基地,都有一种宾至如归的感觉,更可到家的温暖。