

青岛什么地方有海鲜烧烤技术学

产品名称	青岛什么地方有海鲜烧烤技术学
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

淄博哪里有考生蚝技术学习

烤生蚝是沿海地区的特色小吃，是用新鲜生蚝通过炭烤而成，其味道鲜美，香气诱人，深受大众喜欢。

烤生蚝的把调配好的佐料放入刚刚撬开的生蚝内，再直接放到火上烤熟即可，较大限度地保证了蚝肉的新鲜还增加了蚝的野味感觉。还可根据个人的口味，加点辣椒，那又是另一番好滋味了。烤蚝在广东兴

起，好火计烤生蚝带到浙江、武汉，湖南各地，现在都很流行。

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。

膳学派学院培训机构，手把手教学，每位学员学完理论后老师会给学员示范操作，然后学员自己操作练

习，老师会随时在旁边指导，哪怕你0经验0基础都能让你在美味学院学好小吃技术开店赚钱！

学习费用：1680元（包含技术转让费、食宿费、学习材料费、资料费、终身技术同步升级服务费等，中途不增收任何费用）不限制学习时间，根据各人掌握情况，学会为止，可以同时来两名学员一起学习，不增收任何费用。

培训时间：上午9：00--17：00，学员随到随学，学习时间可以自由调配（如每天上午学，每个星期六日学习），学员学会为止。