

济宁过桥米线技术培训

产品名称	济宁过桥米线技术培训
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

济宁过桥米线技术培训

三十六行，要说哪一行投资小，那非小吃行业莫属。开一个小吃店，首先找个靠谱的小吃培训学校学技术，找个店面装修好，买好店内设备就可以开办起来。店面选址好，开业活动做好，不愁没有人进店光顾。像青岛膳学派小吃培训，公司会教会你小吃的做法，开店的运营方法，非常适合初次创业的人

“过桥米线”是云南滇南地区特有的食品，已有百多年历史。现在的过桥米线由四部分组成：一是汤料；二是佐料；三是主料；四是主食;后以六味过桥米线火爆全球！

青岛膳学派六味过桥米线培训：

- 1、米线的处理与米线的选择与存储方法
- 2、鸡肉鲜汤的熬制，红油制作
- 3、各种配菜的选用及处理，老鸡山菌汤的制作
- 4、实操过桥米线十几个品种的制作方法
- 5、所需设备介绍购买及参考价钱提供。

膳学派过桥米线的培训品种：

泡椒米线 酸菜味 番茄味 鸡汤味 水煮肉片米线 水煮鱼片米线 辣鸡米线 小排米线 牛腩米线 酸辣笋尖米线

三鲜米线 砂锅米线 老鸡山菌米线 米线套餐 香菇鸡片米线 排骨米线 骨汤四宝米线.....

学技术是为了开店赚钱的，技术好了，口味好了才会有回头客，这是必然的结果。真正的能开店的技术才是好技术!青岛膳学派小吃培训，在帮助学员学习到专业的小吃技术的同时，我们专业的小吃培训老师还为学员详细讲解包括原材料的选择，采购，成本、预算以及店面选址、人员配备、物资采购等各种创业知识，让学员在创业的时候，更为轻松如意，另外学员在创业过程中，还将获得设备采购、店面装修设计、店面广告宣传等公司支持。

青岛膳学派厨师职业培训学校小吃餐饮培训点：

1早点:鲜肉大包.香菇青菜包.馒头.花卷.汤包.小笼包.烧卖、豆沙包。菜包.

2、千层饼、酱香饼、杂粮煎饼、手抓饼、馅饼、老家肉饼、梅干菜扣肉饼、红豆饼、武大郎烧饼、葱油饼、麻球、卤肉卷等。

3、津市牛肉粉、卤粉、桂林米粉、过桥米线、鱼粉、砂锅粉、杂酱面、鸡蛋面、猪脚面、肥肠粉、热干面、凉皮凉面等。

青岛膳学派培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南青岛膳学派专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。

公司秉承中华小吃技术精髓，为创业者提供小吃创业；筹备-技术学习-免费合作-设备购买-等一条龙服务，为创业者提供一个通向成功创业致富的平台