

# 日照学习正宗的排骨米饭技术

产品名称	日照学习正宗的排骨米饭技术
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

### 日照学习正宗的排骨米饭技术001

膳学派的排骨米饭美食是人们难以抵挡的，餐饮市场上有很多项目，但是唯有排骨米饭得到人们的喜爱较多，由此可见排骨米饭的美味多么难挡！为了更好的满足人们的舌尖欲望，排骨米饭餐饮项目火热招生进行中，早学习早致富，为你打开财富之门。久味香排骨米饭用料讲究，经秘方悉心调制使其成为一道闻之则香，排骨米饭食之则爽的五香风味、酱香风味、香辣风味，其香辣等级分为微辣、中辣、特辣三种，其风味、口味醇厚香辣爽口，香而不腻，食后回味悠长。

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

膳学派一对一教学使学生短期内掌握一门技能成为现实，随到随学，欢迎广大学员前来学习技术。每个项目，由学员自己选择，拥有品种较全、特色、较适合创业的、各种人群的都喜欢的小吃项目，保证学到的是正宗原汁原味的正宗口味。原料成本低，消费利润高。膳学派师傅手把手培训技术，经验丰富，掌握正宗配料技术。

排骨米饭口味众多，有原味、香辣、酱香、卤味、药膳等多种特色骨头锅底来满足不同口味的消费者，也得到了广大消费者的一致好评。膳学派通过大胆细致的创新和坚持不懈的努力，成就了现在浓郁纯正的排骨米饭、鲜嫩可口的骨边肉、口味独特的各种酱料，既尊重传统又勇于创新，在大骨头火锅餐饮中率先举起“滋补、健康、美味、时尚”的品牌大旗。虽然是小小的骨头，可是大骨头烧经过较后一道老

汤烧制的过程，沾满了浓稠的汤汁，香浓中透着微甜，使得肉更加香。排骨米饭烧吸引人的不仅是蜜汁肉味的浓郁口感，其中还有蕴含着经营者朴实积极的生活态度，即使众多美食的入侵，膳学派还在坚持着历史的传承。

膳学派只收取技术培训学费，不控制配方和关键技术，每个项目的配方，我们都会毫不保留的教给学员，每个项目相关的设备和原料，我们都会教学员，如何在市面上购买到，真正解决学员以后开店经营的采购问题。一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！