

济南蒸饺小吃培训，包教会

产品名称	济南蒸饺小吃培训，包教会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济南蒸饺小吃培训，包教会018

蒸饺是中华

民族传统节日食品，是

每年春节必吃的年节食品。相传是中国东汉南

阳“医圣”[张仲景](#)

首先发明的，在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。

[饺子](#)

—

般只

是用猪牛

羊肉和蔬菜作馅的

传统小吃。但现在不光连鸡、鸭、鱼

肉、蛋、海味、山珍、[王菜](#)

、果品等都可以作馅。但凡是好吃又富有营养的材料通通都可以作馅。

学校现有千余种精品餐饮技术可供选择学习，无论是开店经营还是流动摆摊，选择膳学派餐饮培训总有适合你的培训项目：早点培训、小吃培训、糕点培训、卤肉培训、烧烤培训、凉菜培训、热炒培训、地锅培训、面食培训、面点培训、烘焙西点培训、油炸小吃培训、火锅砂锅培训、冷饮奶茶培训、熟食卤味培训、馒头包子培训、摊位小吃培训、地方名吃培训等项目。

学习内容：一、理论：一般练习的间隙讲。1、门面位置的选择；2、原材料的选择、保管；3、开店的经营管理；4、店面设备和工具的合理摆放；5、产品制作原理；6、注意事项。

二、实践：全部配方和操作方法。包括优美的姿势、正确的手法、准确的配料、合适的火工，就是从原材料变成可以出售的成品的全套技术。全部实践，手把手、一对一地教。会了以后自己反复练习，中间师傅还不断检查 膳学派公司直营一碗好粥快餐店在青岛各区店面20家,公司规模庞大,师资力量雄厚,我们所教授的每一种小吃或者餐饮种类都是经过消费者检验的,自己店面做的好,做的精,做的出成绩,我们才拿出来教授学员以保证学员在激烈的市场竞争中拥有技术竞争力,做到脱颖而出,生意兴隆。