

# 日照肠粉培训，正宗肠粉培训

产品名称	日照肠粉培训，正宗肠粉培训
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

日照肠粉培训，正宗肠粉培训

如果我想学蒸肠粉技术，要去哪里培训呢？要问肠粉培训哪家公司做出来的味道好，学费便宜？推荐大家去膳学派餐饮小吃培训公司现场实地考察了解下。

说到这里，有些人可能会想，肠粉不就是一盆米浆嘛，还用得着花钱学习？膳学派可以很肯定的告诉每一位朋友，肠粉虽然简单，但是如果你没有一定的配方和比例，你就是想破了脑袋都做不出好吃，有韧性，口感好的肠粉出来。开肠粉店，要想有好的生意，除了店面要找的好以外，口味才是较重要的

学习时间

不限时间，包教包会，学会为止。一般3-5天，具体视个人情况而定。

青岛膳学派小吃培训,上百多种小吃项目培训.

有什么问题或者过来学随时欢迎电话联系。

青岛膳学派广式肠粉培训：

- 1、肠粉的原料认识及配方掌握
- 2、实操肠粉制作过程
- 3、学习各种肠粉搭配蒸制方法
- 4、手把手教独特酱料制作

5、设备原料进货渠道提供。

膳学派肠粉培训品种：

秘制豉油汁、鸡蛋肠粉、猪肉肠粉、香菇肠粉、斋肠粉、甜肠粉、蔬菜肠粉等

项目有肠粉汁、鸡蛋肠粉、牛肉肠粉、猪肉肠粉、香菇肠粉、猪肝肠粉、蔬菜肠粉、等等，并免费开店指导讲座、肠粉技术方子，让你开店一次成功。

肠粉的培训项目

1、原料市场采购技巧学员可以直接从我中心购

买肠粉机、也可带学员去市场采购。

2、用肠粉专用粉调浆的调制方法、用大米磨浆的调制方法

3、肠粉的拉制

4、肉汤卤的制作技术

5、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业

近年来，大众化餐饮高歌猛进。大众化餐饮作为刚性需求，又具有经济实惠、方便快捷等特点，不断获得市场的青睐。根据商务部发布的数据显示，未来五年，中国大众化餐饮业零售额将达到3.3万亿元，吸纳就业人口超过2500万人。火爆的大众化餐饮市场为培训行业构建了巨大的需求，餐饮培训行业越来越受到市场的认可和欢迎。

在人们的生活中，衣食住行是我们生活的必备元素，如果没有了这四种元素的话，我们的生活将会是一潭死水，所以说人们越来越注重这些生活的品质。那么小编所要说的这个职业就是和人们的饮食有关的，说道这里可能很多人都知道了，就是厨师。

那么想要学习厨师要到哪里的厨师培训学校呢?通过大量的上网查阅资料，我们看到了青岛市膳学派厨师职业培训学校就是不错的选择。青岛市膳学派厨师职业培训学校占地面积广，技术指导老师是多年以上厨龄的知名大厨有多年的教学经验，让每一个来学校的人都可以学到过硬的技术。