

连云港蒸饺技术培训，包教包会

产品名称	连云港蒸饺技术培训，包教包会
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

连云港蒸饺技术培训，包教包会001

蒸饺是汉族传统节日食品，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惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。

膳学派小吃培训学校提供示范讲解：

- 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阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容:

- 1、蒸饺的统讲述;
- 2、蒸饺原料的选购;
- 3、蒸饺食材的预加工;
- 4蒸饺加工的基本标准;
- 5、蒸饺加工的工艺步骤;
- 6、蒸饺经营定价原则;

7培训调味品及原料的货源渠道;

8、经营选址与生意技巧,分析,经营管理。

培训时间：

不限制学时间,包教包会,学会为止。一般23天左右,视个情况而定。

膳学派培训练优势：

- 1、名师现场练，学员自己亲手做，先品尝后学。*包吃住。
- 2、下岗职工、残疾、军烈属、特困户凭相关证件优惠练。
- 3、学员享受技术晋级效能，终年免费技术。
- 4、教育办法以演示、学员着手操作为主，以教训学员基础理论为辅。
- 5、学项目学员自己选择，可挑项学，也可分类学。随到随学，节假日不休憩

经典美味教学特色：在教学过程中，师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，经典美味每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会原料在当地都可以买到，无需再从我们这采购。

欢迎来膳学派培训基地现场考察，免费品尝，满意后再交费学习，签订合同经典美味总部联系人：
俗话说，学会一个技术，致富整个家庭。加入膳学派经典美味，轻松致富创业，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。