

关东煮技术培训，东营关东煮技术培训

产品名称	关东煮技术培训，东营关东煮技术培训
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

关东煮技术培训，东营关东煮技术培训

投资分析：

关东煮，投资小，运行成本低：元左右的投资，确保投资回收期短，效益持久稳定。关东煮，利润大，风险低：根据市场调查，一个摊点的平均日销量在串以上，日可利2-3百元，当月投资当月回本，市场竞争力与经营利润都是显而易见的。

培训内容

1. 实操课：关东煮的各种中草药的识别处理及采购方法。
2. 实操课：关东煮的高汤和红汤+底料的熬制技巧。
3. 实操课：关东煮的海鲜类+肉类+蔬菜类的（碗装+串串）制作成型等实际操作。
4. 实操课：关东煮的秘制配方和飘香酱的配制。
5. 实操课：关东煮的配方传授及手法和火候掌握。
6. 实操课：关东煮的保质方法及进货渠道。
7. 实操课：关东煮的设备介绍购买及经营理论传授。
8. 理论课：关东煮的销售与技巧。关东煮技术培训，东营关东煮技术培训

青岛膳学派培训学校是一家专业培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、属于青岛市人力资源和社会保障局定点培训机构，提供精准的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！

培训内容：

- 1, 关东煮：关东煮蟹肉球 关东煮海苔鱼丸 关东煮夹心鱼排 关东煮鸡骨丸 关东煮水鱼丸
关东煮撒尿牛肉丸 关东煮鱿鱼卷 关东煮鱼豆腐 关东煮鱼丸 关东煮虾丸 关东煮鸭血
关东煮豆腐泡 关东煮鸡蛋
- 2, 串串香: 串串香蟹肉球，鱼丸串串香，菠菜串串香，火腿串串香等，品种特别多。

培训期间：包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人领悟能力，不限制学习时间，学会为止。免费住宿关东煮技术培训，东营关东煮技术培训

培训课程：

- 1.讲述关东煮的发展史及基础知识。
- 2.讲解各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.汤料的配制及方法。
- 4.各种半成品搭配制作。
- 5.未售完半成品的保存方法。
- 6.设备器具采购途径和要求。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

学习时间：

老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般4-5天左右，视个人情况而定。

关东煮技术培训，东营关东煮技术培训