

徐州米线技术培训 正宗技术培训

产品名称	徐州米线技术培训 正宗技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

徐州米线技术培训 正宗技术培训002

膳学派过桥米线培训加盟总部-正宗过桥米线培训，膳学派餐饮管理有限公司教学正宗宿迁过桥米线做法及配方专业培训10余年，经验丰富，口味正宗，专业培训一对一教学，学会为止，食宿全包，一次性收费，后期无任何费用。从零基础学习到开店全程免费指导策划，欢迎各界人士考察项目！

膳学派培训各类街边小吃，地方美食等技术，我们公司的项目都是投资小、成本低，口味正宗、成功率高、经营方式灵活的，总部为创业者提供专业的技术，师傅手把手教学，学好技术在回家经营。我们为您专业提供正宗的美食技术操作及配方底料传授，独立配料，不必从总部进料，让您轻松创业，成功当老板。

膳学派培训内容

酱香米线，三鲜米线，藤椒米线，麻辣米线，番茄米线，香菇鸡肉米线，酸辣米线。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

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习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

1.米线的基础知识与制作方法。

2.米线的刀工处理手法培训；

3.米线秘制白汤底的熬制。

4.米线秘制红辣椒油的熬制。

5.各种米粉制作流程及实践操作练习。

6.老师教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。

7.采购部给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。

8.采购部可以带愿意到市场看看我们采购是怎么买菜的，买菜的技巧等等，顺便可以了解自己开店要用的设备，材料等等，学员到市场认识了解采购的细节过程，因为采购也是做餐饮的大学问，教学员学习不光教技术口味。更重要的教好学员创业知识。

9.学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

一、开店选址：

1、客流量：选择客流量大的位置，因为小吃是靠客流量带动的生意，只要有客流，就不愁生意。2、商圈考察(1)周围有什么样的企业、学校、商场，是否处于商业区或者步行街，是否接近目标消费群体及目标消费群体的定位等。(2)有多少家餐饮经营项目，有多少个相同的项目竞争对手。面对这些对手，我们应该如何应对，是借船出海，还是另辟捷径？必须认真了解、仔细考察。因为这种情况可能对我们有利，也可能不利，要视具体情况而定。3、消费能力不同位置商圈消费能力不同，要考察我们所选中的商圈的消费水平，看是否符合我们的目标消费群体的定位。点评：螺蛳粉店非常适合开在：商业区，步行街，大型商场，购物中心，学校（特别是高校），批发市场，集贸市场等，但要注意要是正街旁边的附街，而并非正街得注意门面，因此类门面的租金颇高，更适合服装、鞋帽等商品销售

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济得到的一些经验是不同的，也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。

膳学派小吃培训5大开店指导，选优势店面，专业经营。

学习地址:青岛市城阳区汽车北站流亭街道重庆北路93号

青岛膳学派美食培训餐饮学校是青岛膳学派一家正规的美食小吃培训机构，我们膳学派美食培训，两个人前来学习，只收取一人费用。