

盐城发糕技术培训学校

产品名称	盐城发糕技术培训学校
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

盐城发糕技术培训哪里好001

发糕是以糯米为主要材料制成的传统美食，是一种大众化的饼类食物，广泛分布于北方与南方广大地区。其味清香，营养丰富，尤其适合老年人、儿童食用。

膳学派发糕制作工艺独特。配料考究，成品色泽洁白如玉、孔细似针、闻之鲜香扑鼻、食之甜而不腻、糯而不粘。

膳学派发糕技术培训

学习内容

- 1、讲述发糕培训的主原料认识。
- 2、基础知识讲解。
- 3、辅料的配制讲解。
- 4、制作方法分析。
- 5、保存方法讲解。

学习品种

大米发糕、玉米发糕、面发糕、红薯发糕、南瓜发糕、土豆发糕等等。

膳学派学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

培训时间：

随到随学，包教包会，节假日不休息！

培训不限制学时，包学会为止！

培训时间：单个项目，培训周期7天左右，具体根据学员学习内容 & 接纳程度而定，不限学时，包学会为止

膳学派教学优势：

- 1、我们是正规，专业，大型的培训公司。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗名小吃技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 4、在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。
- 6、对所有学员都提供开店，选址布局，装修等指导实现您的创业梦想！
- 7、免费食宿，安全卫生。
- 8、3年内免费跟踪服务，为学员解决一切技术上问题。
- 9、不会可以免费返校重学。
- 10、交通方便，无论车站还是市中心都有多条线路到公司。

膳学派指出如果你怀揣梦想，有一颗积极创业的心。那就到膳学派培训学校，膳学派一直以诚信求生存，以创新求发展。为学美食技术和想自主创业者打造完美平台。专业老师手把手教学，现场老师示范讲解相结合。学员亲自反复实践练习，直到学员可以熟练完成全部制作过程，真正掌握所学技能。