

# 淮安肉夹馍技术培训 专业指导一对一

产品名称	淮安肉夹馍技术培训 专业指导一对一
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

### 淮安肉夹馍技术培训 专业指导一对一002

膳学派肉夹馍是淮安汉族特色小吃之一，肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，叫法也源自古汉语，即“肉被夹到馍内”。肉夹馍源于古城西安，有两千年的历史，腊汁肉夹馍用腊汁肉，白吉馍做成。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，回味无穷。腊汁肉历史悠久，扬名中外，深受人们喜爱。肉夹馍悠久的历史赢得了良好的商誉。腊汁肉夹馍及其相关系列食品获得了几代顾客的青睐，拥有难以计数的顾客消费群。

膳学派技术培训内容：肉夹馍的制作，肉怎么炖，老汤的制作方法等，让您学完就可以完全自己营业。

肉夹馍学习流程：老师手把手一对一的教学，让您在较快的时间学会肉夹馍的制作。设备原料：

肉夹馍不需要特殊的设备，原料主要就是猪肉跟面粉。

从我们学校出去，所有肉夹馍原材料在您当地都可以买得到。不需要从我们学校购买。让您独立营业。

我们郑重承诺：所有项目包教包会，老师一对一教学，

让您自己亲手操作，自己学会才算学会所有材料费都是学校承担。

欢迎您实地考察，先品尝满意后再学习，学习后三年技术免费升级；

一、膳学派理论学习：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。膳学派示范讲解：1.培训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。膳学派自我实践：1.自己动手操作材料学习实践，老师旁边检查指导。2.学员随到随学，一般5-7天左右，学会满意为止。终生技术免费升级3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

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营得到的一些经验是不同的，也方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。