

潍坊火锅培训中心，包教包会

产品名称	潍坊火锅培训中心，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

潍坊火锅培训中心，包教包会018

根据季节的不同，膳学派在每个季节都推出了主打锅底，冬天有驱寒养生的锅底，夏天有祛暑降火的锅底，春秋季有滋补养颜的锅底，这是膳学派的创新。为满足不同合作商的需求，美食园为合作商“量身打造”投资模式，店面可大可小，灵活多样。吧台、卡座、回旋、点餐、自助，多种模式完美结合，时尚的品牌形象，平价的消费标准，科学的制作流程，特有的营销理念，让每一位合作商都能轻松创业。

对于很多初期创业者来说，投资餐饮业无疑是一个好选择，门槛低、风险小、见效快、回报高。而提到餐饮创业，火锅项目绝对是小餐饮创业领域中的佼佼者。做为投资创业项目，火锅项目比其它餐饮项目具有毛利率高、工资费用低等众多特点深受创业者青睐，纵观全国餐饮业做大做强而花时又较短的无不为之火锅业。

重庆火锅，又称为毛肚火锅或麻辣火锅，由自己亲手操作（烹饪），自烫自食，是中国传统饮食方法，“重庆火锅”当选为“重庆十大文明符号”之首，首要菜品是牛毛肚、猪黄喉、鸭肠、牛血旺等。

重庆火锅红遍大江南北，魅力无限，尽管处处都可以品味到重庆火锅的一同风味，但是正宗的重庆火锅一贯的翻开可谓是保存的，大型的重庆火锅技能历来不别传，并且重庆火锅跟着改造春风活络辐射全国，深受人们的喜爱。

重庆火锅把一些半成品菜品端到桌上，是用火烧锅，以水（汤）导热，煮（涮）食物，菜品的烫（煮）食火候，就把握在门客的手中，要控制火候，火候过头，食物则变老，火候不到，则是生的，烫时有必要夹稳食物，不然掉入锅中，则易煮老、煮化。

重庆火锅不同于中餐菜，正确的吃法是在开始吃肉时便吃少量淀粉类食物，一则协助控制食量，二则保护胃肠健康，一同有利养分平衡。因此，门客有必要了解火锅的吃法，才调吃得好。

膳学派选用理论加实践的教育方法，以实践为主，理论为辅，学习期间免费住宿，大约流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记载。不明白就问师傅。然后学员做，师傅看。做的

不正确师傅就指出，并从头演示。确保每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到左右逢源，妙笔生花，才进下一步操练。从下料下手，一贯到拿出制品。学员自己品味，师傅也要品味。成不成功，缺点在哪里，学员要自己查看，查不出，师傅指出来。由学员重复地做，一贯做到自己和师傅都满意，才算合格。

膳学派操练总部稳重许诺：

- 1.教师手把手教让学员亲身动手做，时间不限。什么时分学好什么时分走，包教包会，吃住免费。
- 2.全部操练项目全部是真材实料，现场实地操练。
- 3.操练期间全部的材料由学校担任，不收取学员材料费。
- 4.学校一概一次性收费，半途不另收其他任何费用。
- 5.学员学回去到家忘了，再来学校学习免费操练，终身免费技能晋级、技能效能，开业教师去教训。
- 6.学员来学习要勤动手做，手不能懒，回家才会干，是每个学员回来开店成功，确保学员开店成功。
- 7.凡来参加学习者，均可享用国家财政补贴，收费优惠，莫失良机。
- 8.来学的时分需要带个人用品、日记本、笔和日子小用品，被子不必带，学校男女宿舍都有，吃住免费。
- 9.两个人来学习，只收一人费用，住宿免费。

选择一所好的学校要看一下几个方面：

- (1) 学校的资质是否是很牛
- (2) 教学设备、师资力量是不是很好
- (3) 老师是否很有经验，是否有名师
- (4) 教学内容是以实操还是理论为主
- (5) 以后就业在什么地方