

# 东营脆皮玉米技术培训，一对一

产品名称	东营脆皮玉米技术培训，一对一
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

东营脆皮玉米技术培训，一对一001

膳学派脆皮玉米，来自台湾的美味!膳学派脆皮玉米培训：采用纯天然精选健康良心食材!外皮酥脆、低温制作!不吝人工、手工爱心烹制!保存天然原味、薄皮酥脆，不添加含反式脂肪酸的油脂，不含色素，不含防腐剂，香浓幼滑、完美展现天然美食滋味!脆皮玉米学习内容包括玉米的选择，煮制技术，脆皮的制作，炸制时的注意事项，青苹果味、椒盐味、孜然味、蒜香味、烤肉味、草莓味、柠檬味、香辣味、西瓜味、混合味等各种口味的制作。

脆皮玉米兴起于台湾各大美食夜市，是一款地道的特色台岛连锁合作休闲小吃。本人引进率先引进台湾技术，美食是一种艺术，传承融合创新光大，是脆皮玉米小吃一贯坚持的美食创造与经营理念。从中国及世界各国优秀的传统饮食文化中汲取营养，传承精华，交流融汇，根据时代发展和社会需要去融会贯通，提升和创新，以小吃连锁的方式去推广和传播，较终得以弘扬和光大，回馈于全世界的食客和消费者，并努力在此过程中为那些热衷于美食文化和饮食经营的人创造成功的契机，并全心帮扶。所有脆皮玉米的研发团队始终坚持“求实、创新”的理念！

膳学派脆皮玉米培训内容：

- 1、学习玉米的选料、保存；
- 2、玉米的加工制作配比及工艺流程；
- 3、各种调味料的选择及配比；
- 4、秘制调味料的使用及保存；
- 5、鸡蛋液的制作及使用；

- 6、黄金脆皮玉米的经营定价；
- 7、培训店铺选址、装修布局、开店经营等技术；
- 8、三年内跟踪服务，学员享受技术升级。
- 9、学习黄金脆皮玉米制作品种有：甘梅味，香辣味，海苔味，芝士味，烤肉味，柠檬味，草莓味等7种口味。

按照膳学派脆皮玉米制作标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，在实操间反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

你先到总部来实地考察，品尝口味，等你尝过后，认为我们的口味，的确适合你当地去做，与我们签合同，交上培训费，当天在这里培训学习。学习时可以来2人一起培训，我们有专业的师傅手把手的传授，自己动手操作，跟着师傅在后面学习技术秘方，理论加实际操作相结合，免费提供食宿，直到你们完全学会为止。