

东营营养粥技术培训，营养粥技术学习

产品名称	东营营养粥技术培训，营养粥技术学习
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

东营营养粥技术培训，营养粥技术学习001

现在内心有创业想法的年轻人还是挺多的，因为他们都不想受公司老板的控制，而且公司里的工资也不是很高，现在饮食行业赚钱还是挺容易的，没有任何经验都没有关系，认真学习一段时间都是可以学会的，所以学会赶紧开一家小店吧，你们就能够开开心心的赚钱啦。梦想在心中点燃，创业在脚下实现。创业遇难题，找膳学派全搞定

粥作为中国老百姓较喜欢的食品之一，有着广泛的群众基础和广大的消费群体。粥味道鲜美，营养丰富。喝粥既能滋养肠胃，又能滋润肌肤，既不会增加消化系统的负担，又不会导致身体肥胖。是现代生活中不可缺少的一部分。品香园餐饮煮粥的诀窍就在于原料的准备、食材料的搭配以及掌握好用量、火候。不同的谷物与不同的蔬菜、肉食、海鲜、果品，按不同的时间、不同的季节可以搭配出多种粥。

膳学派小吃培训学校具有20年的经营经验，师傅会把所积累的成功、有特色的好项目毫不保留的教给你，让你不再走弯路，让你一次成功。这些经验也许你花钱也难买到，膳学派小吃培训真诚做人，用心服务，让你在餐饮行业中成为精英，让你天天赚，月月赚！

大多数人煮粥时习惯将所有的东西一股脑全倒进锅里，品香园百年老粥店可不这样做。粥底是粥底，料是料，分头煮的煮、焯的焯，较后再搁一块熬煮片刻，且绝不超过10分钟。这样熬出的粥品清爽不浑浊，每样东西的味道都熬出来了又不串味。特别是辅料为肉类及海鲜时，更应粥底和辅料分开。

营养粥的经营优势：

- 一、产品优势：特制秘方，四大系列，让品牌更有竞争力，让消费群体不断增加。
- 二、市场定位:大众消费，营养健康更美味。

三、培训系统：自己动手操作，理论与实践相结合的教学模式。

四、开店方案：会传授开店方面的知识，经营方面的策略。

五、后期服务：学成之后有什么问题都是可以直接来电询问，免费技术升级。

膳学派结合现代人们生活消费水平，现推出了几十种粥的做法，可供开粥铺的学员自由选择，较好的口味，较低的学费，赶快来膳学派小吃培训学校学习一系列滋补营养粥的做法，开一家粥铺，小本创业，轻松致富!

膳学派营养粥培训种类：小米南瓜粥、小米绿豆粥、胡辣汤、黑米粥、八宝粥、玉米粥、银耳粥、皮蛋瘦肉粥、时蔬粥、香菇蔬菜粥、红枣黑米粥、银耳莲子粥、蜜枣山药粥、玉米南瓜粥、红枣银耳南瓜粥、大麦粥、豆沫、油茶、豆腐脑、羊肉汤、油饼母鸡汤、馄饨、五谷豆浆、粉浆面条

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。