

砂锅米线学习，枣庄砂锅米线培训

产品名称	砂锅米线学习，枣庄砂锅米线培训
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

哪里有砂锅米粉学，砂锅米粉

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

砂锅米线是一种常见的小吃，它口味独特、味道鲜美，做砂锅米线店，一间不大的店面，几张桌子，常常爆满，有的就在街头、夜市也是吃者如云。砂锅本身就是颇具民族特色的艺术品，充分体现了中国菜肴讲究色、香、味、形、器的文化内涵；砂锅菜集炊具与餐具为一体，菜肉相杂，以炖、煮为主，热烫、鲜嫩、味美，集多种营养于一锅，是一种不可多得的烹调方式。砂锅米线的主要食材是米线，食者可依据个人口味添加猪肉、蘑菇、青菜等其他配料，主要烹饪工艺是煮。制作简单，营养丰富。现在砂锅米线广为流行，深受人们喜爱。而且砂锅米线投资小、回报快、利润高，是中小投资者的好项目！

【青岛膳学派培训内容】：

- 1、讲述砂锅米线的基础知识；
- 2、讲述香辛料的作用及分类选料配比及加工；
- 3、砂锅米线底料的配制及实操；
- 4、米线各种材料的处理加工及烫制方法；
- 5、砂锅米线秘制辣椒油的配制及实操；
- 6、砂锅米线高汤的熬制流程及实操；
- 7、砂锅砂锅米线配菜处理及具体调制方法；

8、老师指导学员亲自动手操作及作品点评；

9、指导学员开店注意事项。

【青岛膳学派砂锅米线特点】：

砂锅米线的主要食材是米线，食者可依据个人口味添加猪肉、蘑菇、青菜等其他配料，主要烹饪工艺是煮。制作简单，营养丰富。

其他产品：凉皮，肉夹馍，油泼面，臊子面，炸酱面，菠菜面，刀削面，羊肉泡馍，葫芦头泡馍，冒菜，麻辣烫，串串香，酸辣粉，无矾油条，豆腐脑，各种早点，小吃，面食，砂锅，凉菜，卤肉，烧烤，铁板，油炸，锅巴米饭，盖浇饭，过桥米线，万州烤鱼等。

【青岛膳学派砂锅米线品种】：

1.砂锅米线培训2.砂锅饭培训3.砂锅串串培训4.砂锅粉培训5.砂锅芋儿鸡培训6.砂锅肥肠培训7.什锦砂锅培训8.酥肉砂锅培训10.三鲜砂锅培训

【青岛膳学派学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员独自操作练习，师傅检验成品。

第四步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第五步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第六步，提供学员所需要采购设备清单及可供应市场，学员自行购买。

【培训时间】：根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。

【学习流程】：签订合同—认识材料—配方—一对一培训—亲自动手操作—熟练操作学会为止!

【培训方式】：常年培训、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会为止!

膳学派砂锅是餐饮行业的一个小分支，这种餐饮形式在成都这样的城市很常见，而且生意是真的火爆!中华饮食博大精深，可以以味为特色，可以以形为创意，成都蜀味缘砂锅培训更可以“皿”为卖点，共同构成繁荣的餐饮市场。砂锅技术学习。以砂锅为主题的系列饮食店更是以特色、美味、健康、创意、实惠为卖点，一直以来，始终风行餐饮界，不断掀。砂锅培训起消费热潮。生意是否越做越好，味道好才是硬道理。成都蜀味缘培训中心砂锅技术培训项目闪亮登场。

随到随学 | 配方公开 | 食宿免费 | 材料免费 | 一对一手把手教学 |

先尝后学 | 技术保障 | 实践操作 | 师傅耐心 | 无需预约 |

