

## 济南章鱼小丸子一对一培训，包教包会

产品名称	济南章鱼小丸子一对一培训，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

济南章鱼小丸子一对一培训，包教包会018

特色章鱼小丸子技术到哪里学习

培训方式

- 1.讲述章鱼小丸子背景及发展史。 2.参观章鱼小丸子的全部制作流程。
- 3.章鱼小丸子经营器具、设备的使用方法和维护。
- 4.讲解章鱼丸子原材料作用及分类、选料、配比、及加工。
- 5.风味粉和烧酱的配制。 6.章鱼小丸子制作流程与技巧。
- 7.独立完成产品的制作;反复实践练习,熟练操作。
- 8.墨鱼丸、虾球丸，日本料理明石烧等制作方法。
- 9.章鱼小丸子经营方法与技巧,原料与设备采购途径。

膳学派小吃培训，是一家食品研究与技术开发、餐饮项目联盟、餐饮咨询与策划服务为一体的综合性餐饮发展餐饮特色美食研究培训中心，我们专聘多位从事于特色小吃行业余年的老师傅手把手教你所有宜宾燃面。当然学会核心技术才是硬道理，无需合作，无需受控，降低投资成本，降低投资风险是创业开端的路径。操作简单：无需任何经验，标准化

流程，师傅守护式教学，全套技术和经验毫无保留传授让您轻松开店！

章鱼小丸子又叫章鱼烧，是日本的一种风味小吃，经过多年的发展，现在的章鱼小丸子已经普遍全国，成为各地区的新兴食品之一。章鱼小丸子的成份主要是章鱼，章鱼烧粉，柴鱼片，海苔，沙拉酱，章鱼烧酱等。章鱼小丸子是适合创业和下岗再就业的项目之一：投入少，见效快，收入稳定，风险小。章鱼小丸子属于特色小吃类，一年四季都有市场。

产品特点：美味可口、香脆嫩滑的品质，收到广大消费者的认可，不断赢得消费者排队购买不存在地域性、季节性的影响，销售与利润不会出现大幅度的涨跌运用非一般的配料秘制配方，简单而深奥的工艺，无法仿制现场制作、现场销售、极易形成火爆热卖的销售场景。