

威海一对一培训油炸臭豆腐技术

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 威海一对一培训油炸臭豆腐技术 |
| 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

威海一对一培训油炸臭豆腐技术003

油炸臭豆腐，为湖南有名的汉族传统小吃，具有远处闻起来臭，吃起来香的特点。是年轻姑娘们的喜爱，亿客的秘制臭豆腐是外酥里嫩，色泽金黄！酱汁更是让你流连忘返！

学习安排1. 老师讲解油炸臭豆腐卷食材，器皿的选择，采购。2. 学习油炸臭豆腐各种食材的加工与制作。3. 学习油炸臭豆腐配料及搭配食材的选择、制作。4. 老师教学员油炸臭豆腐的制作。5. 老师教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部教给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。6. 采购老师给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。7. 采购老师可以带愿意到市场看看我们采购是怎么买菜的，买菜的技巧等，顺便让学员认识自己开店要用的器料等；8. 学员自己反复实际操作练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止

臭豆腐仅需几千元资金，一两个人就能经营，操作流程简单易学，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸等地开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足男女老少各类消费群体，可早、中、晚、夜宵四次联动销售，一天24小时不间断赚钱，只需要勤勤恳恳的劳作，是真正的创业好项目。臭豆腐培训：臭豆腐辅料、小料的制作、调料汁配方等学习优势1>学习时间不受随制，自由练习直到学会为止，免费提供学习材料。教学优势2>我们有专业的师傅一对一指导教学，实践操作加理论为辅，手把手传授核心配方。自我实践：师傅一对一教学，学员自己动手操作练习，所有流程可自己动手练习。免费提供：学习期间免费吃饭，练习材料免费，不限制练习次数，不限制时间，学会为止。膳食派教学早餐早点技术，一次性收费，随到随学，现场教学，自己动手操作,老师在旁边指导，一对一的讲解，包教包会，管吃管住，学期不限，直到学会为止。