

莱西可以学凉皮凉面技术

产品名称	莱西可以学凉皮凉面技术
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

凉皮凉面培训，青岛凉皮凉面技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

面食为餐饮业的投资首选，与中餐、火锅等大中型餐饮项目相比，具有投资小、风险低、客源稳、回报快的独特优势，能极大限度地保障创业者顺利地度过存活关和赢利关，从而获得长期稳定的回报。做出一手好的面食来，哪也是一份技术活的，学到手后，不管你是到什么地方都可以立足的，现在大大小小的面馆，有的经营时间不怎么长久，想要做的久，做的稳，就得要做出独到之处，让别人或者同行难以模仿。做到真正自己的市场来。

【培训内容】：

- 1、红油、麻油、芝麻酱、鲜酸汁的制作技术；
- 2、盐炒花生、各式凉拌菜的制作技术；
- 3、洗面技术，凉皮、米皮制作技术；
- 4、红油凉面、酸辣凉面制作技术；
- 5、红油凉面、酸辣凉面、鸡汁凉面制作技术；
- 6、三色凉面、炸酱凉面、朝鲜冷面制作技术；
- 7、红油、麻油、芝麻酱、鲜酸汁的制作技术；

【凉面类】：素拌凉面、麻酱凉面、酸辣凉面、麻辣凉面、家常炸酱面、卤味凉拌面。

【培训方式】：

按照标准的比例配方，老师手把手教你每一道工序，耐心细致全面具体，学员亲自动手操作，不限定学习时间，在实操间反复练习，直到每一位学员都能扎实

郑重承诺:包教包会;学会为止;随到随学;真正的手把手教学,学会为止;后期指导长期免费。

免费技术升级：我们有强大的技术开发队伍，所有技术都会随着市场的变化而不断改进升级，培训学员在学习后的3年内免费享受技术升级

【培训保障】：

- 1、签订培训合同，包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 7、膳学派餐饮培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；

【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，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

【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!

