

# 东营蛋挞技术培训 专业指导一对一

产品名称	东营蛋挞技术培训 专业指导一对一
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

东营蛋挞技术培训 专业指导一对一002

蛋挞是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼，早在中世纪，英国人已利用奶品、糖、蛋及不同香料，制作类似蛋挞的食品。有指蛋挞亦是中国17世纪的满汉全席中第六宴席的其中一道菜式。

### 膳学派蛋挞培训种类

苹果蛋挞、原味蛋挞、葡萄蛋挞等等。

### 蛋挞培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。蛋挞就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家蛋挞店，到我们食尚香来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

### 膳学派蛋挞培训内容

葡式蛋挞:蛋挞皮制作：蛋挞水制作，烤制，和面方法、材料配比、醒发时间。

### 蛋挞学习方式

按照蛋挞标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

### 后续服务支持

1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;

2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务；

3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

### 营养价值

1、鸡蛋含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素和铁、钙、钾等人体所需要的矿物质，

2、蛋白质为优质蛋白，对肝脏组织损伤有修复作用；富含DHA和卵磷脂、卵黄素，对神经系统和身体发育有利，

3、能健脑益智，改善记忆力，并促进肝细胞再生；鸡蛋中含有较多的维生素B和其他微量元素，

4、可以分解和氧化人体内的致癌物质，具有防癌作用。

如果你没有经过任何的“ 职能培训 ” 那就是完全的“ 无证上岗 ” 一旦你开业了，就理所当然的感觉自己的就是做好的，于是许多做早点的朋友，生意失败就不可避免的发生了.....

现在我作为一个有着十几年早点经验的老师深情的告诉大家：

知识改变命运！没有一项事业比传授知识更伟大 而我在传授知识的同时也传授了一种生存技能！

膳学派一直秉承“ 学技术 ”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员 ”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“ 实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢 ” 的经营方式，让学员长期赢利。