

东营葱油饼正宗技术培训 包教包会

产品名称	东营葱油饼正宗技术培训 包教包会
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

东营葱油饼正宗技术培训 包教包会002

葱油饼是在中国北方流行很久的面食小吃，是民间待客的常食。发展到如今，葱油饼的受欢迎程度依然不减，在餐桌上常常能见到它的身影，可以说是人尽皆知的美食。葱油饼有着营养价值高、易消化吸收的特点，是老人小孩都十分喜爱的产品，具有广阔的发展空间。那么，到哪里学葱油饼技术呢?我们一起来看看吧。

【膳学派培训内容】

麦香葱油饼、五香葱油饼、葱香葱油饼、酥香葱油饼、椒香葱油饼、香辣葱油饼、麻辣葱油饼;

【膳学派课程安排】

理论课：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

膳学派示范课：

1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师教授原材料的选择，采购，成本、预算。

实操课：

1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

葱油饼是膳学派餐饮培训学校旗下的小吃技术。膳学派餐饮培训学校成立十五年来，在杭州、武汉、西安、济南、成都、南昌、广州等城市均设有培训基地，方便全国各地的创业者前来学习。

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。

以上就是学葱油饼技术怎么样?的全部内容，膳学派葱油饼项目不管是产品还是服务，都十分完善，并且在膳学派不断发展的过程中，在葱油饼的制作工艺上都进行了很大的升级，是个小本创业的选择。