

日照现磨豆浆技术培训学校，一对一授课教学

产品名称	日照现磨豆浆技术培训学校，一对一授课教学
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

豆浆中国汉族传统饮品，最早的豆浆为西汉淮南王刘安制作。将大豆用水泡涨后磨碎、过滤、煮沸而成。豆浆营养非常丰富，且易于消化吸收。与西方的牛奶不同，豆浆是非常具有中国民族特色的食品，广泛流行于华人地区。

豆腐脑又称老豆腐是利用大豆蛋白制成的高养分食品。人体对其吸收率可达92—98%，豆腐脑除含蛋白量外，还可为人体生理活动提供多类维生素和矿物量。特别是用石膏做凝固剂时，不只制出成品多，而且含钙，满足人体对钙的需要，对防软骨病及牙齿发育不良等病有一定的功效。

青岛膳学派豆浆豆腐脑培训了解：

- 1，进行豆浆豆腐脑培训的文字配方学习
- 2，熟悉整个豆浆豆腐脑培训制作流程，了解所需原料和设备

青岛膳学派实践操作：

- 1，原材料的选购与前期处理。
- 2，黄豆的加工泡制
- 3，黄豆磨浆的技术要领掌握
- 4，豆浆的熬制与调味
- 5，豆腐脑制作，调味与配料加工
- 6，豆浆豆腐脑培训成品的保存方法与技巧

青岛膳学派开店培训：

- 1，店面商圈的调研，竞争对手的分析，如何进行门店选址
- 2, 店面租赁注意事项，如何办理各种经营证件
- 3，结合店面商圈，竞争对手的分析，如何进行门店经营定位
- 4，店面人员配置，店名设计及装修注意要点
- 5，如何进行新店开业，策划个性化开业方案
- 6，门店经营一段时间之后，如何提升门店营业额，开展门店推广

培训方式

- 1，培训老师全程一对一对学员进行项目技术理论与实践相结合的系统操作培训
- 2，运营经理针对开店培训对学员进行全方位的经营能力培训，协助

店面选址，设计店名和策划开店方案

培训时间

随到随学，学会为止，不限学习时间，一般1-2天，视个人情况而定

！

培训费用

一次性收费，中途不加收任何费用，具体学费请咨询！

培训优惠

1，免费提供品牌工作服一套，技术资质证书！

2，学习期间免费提供工作餐，外地学员可申请车费补助！

3，免费提供技术终身升级服务，膳学派在项目升级时会及时派送新配

方给学员，针对学完未马上开店的学员后续开店时可免费来复习！

4，免费加入膳学派餐饮创业协会，与其它学员和资深餐饮运营经理人

进行互动，借助协会力量为自己的创业保驾护航！

5，膳学派提供原料设备的厂家出厂价采购平台，供学员选择采购！

膳学派全心全意为您提供良好的服务，在培训中着重学员的实际操作，教学过程以学员动手实际操作为主，确保学员足够的操作机会，了解全套相关制作流程。同时从选材的调配亲自动手，配制配料都有详细的配方记录，让你做出满意的作品。产品的制作过程和学习过程都

是有师傅全程陪同，同时我们不限制你的学习时间，随带随学，学会为止。