

青岛正宗朝鲜冷面培训班

产品名称	青岛正宗朝鲜冷面培训班
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

青岛哪里有朝鲜冷面学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

朝鲜冷面是朝鲜族人发明的，大多数人都简称冷面。冷面不论是在朝鲜半岛还是中国大陆，都是一种很受欢迎的食品，而在中国大陆，朝鲜冷面因其价廉、食用迅速，目前很流行，在不少的街头小吃店，亦可找到这种朝鲜冷面。

正宗的朝鲜水冷面一般在夏天食用。朝鲜冷面多用碗食用，亦有用碟子盛装的，但冷面的汤就相对较少了。冷面的作法，是把面条煮熟后，用凉水抄干后的面条，再放进盐、醋、酱油等调味料，并再加番茄、黄瓜等青菜作伴菜。吃时把伴菜与面条拌好，再配以朝鲜咸菜或泡菜，即可食用。

调料方面，一般都采用朝鲜辣酱，但亦有用芥末酱的。俗语说：“辣椒辣嘴，蒜辣心，芥末辣住鼻梁筋”。有伤风感冒鼻塞时，食用芥末可使鼻子立即畅通。

培训内容

- 1、原材料的认识及作用；
- 2、前期准备工作及要点；
- 3、制过程中的注意事项；
- 4、开店选址的技巧及后期销售培训。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.自己备原材料，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

培训时间

随到随学，不限时间，包教包会，学会为止。一般3--5天左右，视个人情况而定。学校有宿舍，吃住免费。

后期扶持 1、根据投资能力指导选址及经营模式及管理技巧。

- 2、据店面情况设计装修方案、分析整体店面的投资预算。
- 3、根据当地消费水平，合理设定销售价格及营销方案。
- 4、教学员如何在市面上购买到所需要的原料和厨具设备，以方便大家开店经营
- 5、学员享有后期技术升级服务，常年免费咨询。

利润分析

- 1、无需大投资，只要熟知制作工艺，想干便可以干，是下岗职工、待业人员、打工青年、小本创业人群寻求支付门道的合适选择。
- 2、即可定店经营，也可以流动销售，还可以送往各超市、菜市场摊位，批发兼营。
- 3、加盟投资小，市场大，前景广，轻松创业好项目。