

济宁烤冷面技术培训，包吃包住

产品名称	济宁烤冷面技术培训，包吃包住
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

济宁烤冷面技术培训，包吃包住001

学习烤冷面技术不用投入那么多的投资，在膳学派没有合作、没有高费用高门槛，只要千元就能学到完整的技术配方，技术简单轻松就能学会，经营不需要受到别人的限制，你的创业能有更多的收益和自由空间。膳学派教学烤冷面小吃，需要到培训中心来，现场模拟示范教学吗，学员自己动手练习的，没有时间限制，使用咱们的铁板设备做出美味的烤冷面，师傅边教边指导，做给其他学员品尝，提供意见，在强化练习，反复学习，熟练掌握为止。

烤冷面，是一道常见的地方特色菜肴。发源地为黑龙江省鸡西市密山市，油炸烤冷面制作方法简单，可以用鸡蛋，香肠等辅助材料，主要由酱料作为调味剂。早期所用冷面为普通冷面，制作工艺成熟后使用特制冷面，这种特制冷面比平常市面常见的冷面要薄、柔软，可直接食用。而铁板烤冷面可以添加鸡蛋，香肠洋葱香菜等，经过铁板的烘烤，涂上自己喜欢的酱料，松软可口酱香扑鼻，吃起来很劲道，非常受大众喜爱。

培训内容

- 一、烤冷面口味：酸甜 酸辣 甜酸辣 麻辣
- 二、冷面的选材及采购 前期处理及保存
- 三、秘制酱料的调制及熬制
- 四、冷面制作方法成品的打包处理及摆盘

培训保障

- 1、先品尝 品尝满意后签订培训合同，包教包会，学会为止。

2、所有产品学员全程亲自动手实际操作学习，保证学员能够完全掌握核心技术，学完自己能够完全独立操作。

3、老师毫无保留传授核心技术，****，终身免费技术升级

4、免费店面设计，免费使用品牌免加盟费，

学员毕业后统一发放所学项目配方和资料

5、老师毫无保留传授核心技术，****，终身免费技术升级

免费店面设计，免费使用品牌免加盟费

膳学派郑重承诺：包教包会、吃住免费、学期不限、学满意为止、学不会退还学费、开业去老师指导、常年免费技术咨询、学员享受技术升级服务。店面现场实地培训，名师手把手教，学员亲自动手做，以学员亲自动手做为主，什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。终身免费技术升级和技术咨询，免费开业指导，让您一切无后顾之忧!凡来参加学习者，均可享受国家财政补贴，收费优惠，莫失良机，下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费优惠%。我们的宗旨是：培训一家，成功一家，确保每一家开店致富！