

济宁学习寿司技术，寿司培训

产品名称	济宁学习寿司技术，寿司培训
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

济宁学习寿司技术，寿司培训001

寿司投入成本较低，开店方式也较灵活，新伊吉料理寿司培训班教授全面的寿司日料轻餐制作技术课程覆盖：卷物系列、江户派手握系列、军舰系列、刺身系列、焗寿司系列、火炙寿司系列、日式拉面系列，附带轻餐、三明治、poke bowl（寿司饭）、沙拉、配餐小吃、饮品及十多款秘制酱汁和专业技术。新伊吉还会教摆盘技巧，食材搭配，原材料的应用、出品标准的和经营过程中遇到各种潜在问题的解决办法，开店管理教学，外卖运营等教学。上百余中精美产品不仅能够在行业中更具优势，同样也将得到更多消费者的青睐。

无论是否有过美食制作或自主开店的相关经验，膳学派培训学校小班式教学的培训方式，将全程关注每一个学员的发展和进步，全套系统培训之后，学员将可以轻松地独立开店，自主经营。此外，新伊吉料理培训会专门针对外卖平台这一流量变现较快的新零售模式，以案例与理论结合的方式，教授大家如何快速掌握推广与运营的技能。

寿司培训课程结束后，膳学派的售后团队也会进行持续提供服务，包括餐品升级、运营答疑以及其他与之相关的问题，借此来帮助创业者少走弯路，集中精力拓展市场，赢得商业先机。欢迎更多对寿司行业有兴趣的朋友，与我们共同进步成长，结识更多在创业路上志同道合的朋友。

膳学派料理寿司培训包括:小卷系列、大卷系列、反卷系列、刺身系列、军舰系列、手卷系列、稻荷寿司系列、手握系列、酱汁系列、秘制肉类系列、沙拉系列、荞麦面盒子系列、波奇饭系列、三明治系列、五谷热饮系列、轻体果昔系列、水果茶系列、意面系列、低卡饭系列、等19大系列,学习产品有100多款,每天上煮饭、备料、进行刀功练习、下午实操各类型的寿司,摆盘练习等,整个课程下来天,每日选购新鲜食材,提供给学员反复练习学习，一般6天学会！

先学习满意再付款，安心有保障。提供开店选址布局，装修等指导；毫无保留提供优质供货渠道；全程

亲手操作，包教会；教授实体店，外卖店的开店筹划及运营技术