

临沂馅饼培训中心，在线免费咨询

产品名称	临沂馅饼培训中心，在线免费咨询
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

临沂馅饼培训中心，在线免费咨询016

一、馅饼培训项目介绍

大饼培训之馅饼培训，馅饼顾名思义夹馅饼带层，两层皮一层馅的只能称为馅合子，制作方式有煎、烤、焗等，由饼皮包着馅料。馅料可以是各类型的食材，例如肉类、蔬菜、海鲜及豆沙、蛋等，味道以北方的咸香鲜口味为主。馅饼可以当做早餐也可以当做小吃零时来吃，是小本创业投资者热爱的开店项目之一。

馅饼培训

二、膳学派馅饼培训项目优势

- 1、可靠工艺：颠覆传统烤饼工艺，少油烟，饼皮无油质凝聚。营养、健康、酥脆可口。
- 2、现代设备：采用特色设计构架、优质材料、圆满生产工艺，经久耐用。烤出馅饼层次分明、松软有嚼劲。
- 3、馅料：严格把控馅饼配方，面饼采自精致面粉，专门制作调味料品，自创核心料包保证口味统一。
- 4、强势品牌：膳学派馅饼有专职品牌建设队伍，可联合各连锁店资源获得品牌建设
- 5、严格品控：建立产业链系统，与供应商建立长久合作关系，质量稳定，统一配送，统一标准，监管严格。
- 6、不断创新：膳学派馅饼建立专门研发机构，根据不同地区饮食习惯不断变化饮食导向，不断推陈出新

, 增加竞争力。

7、低廉成本：采取大批量统一采购形式，拥有议价优势。扩大连锁，规模优势可变为成本优势和价格优势。

8、专职营销：拥有完善营销组织与系统网络，可针对特许店面有计划地开展多种形式的市场营销活动。

三、馅饼培训内容

1, 馅饼的所有原料识别与采购，配比技术与和面手法。

2, 馅饼的配方及实际动手操作，秘制酱料调制。

3, 馅饼实践制作：肉馅类、蔬菜馅类、豆沙类。

四、馅饼培训过程

培训过程先从选材开始到风味馅饼的全部过程，秘方的配制，味料的制作等等。都有专业的师傅手把手的现场培训每一位学员，要每位学员亲自动手制作，直到学会为止。

五、馅饼培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2—4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

膳学派培训中心拥有多年培训经验，名师辅导，让您创业无忧，全国拥有100多家分点！真正美食界的王者，秉承着一对一教学模式！技术包教包会，不限定学习时间！学技术，就选膳学派！所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的创业人士的一致好评。

六、馅饼培训收费说明

包含技术转让费、学习资料费、长期技术升级费等，中途不收任何费用。

教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

培训保障1、保证每个学员全程都是实践动手学习；2、保证核心技术配方无保留传授技术；3、保证学习中途不增加任何杂费；4、保证学员能够完全掌握核心技术；5、保证学员能够学到有竞争力好味的技术；6、保证国家商标总局注册、工商、税务营业执照齐；

七、馅饼培训项目支持

选址支持：总部对各分店协助选址，进行实地考察、评估帮助投资者进行正确的决规划支持：确保店面形象统一，对拟开店进行统一标准设计、策划、装修。

培训支持：协助员工岗位职责岗前培训、后期监督、检查，对菜品、饼品及粥品进行定期指导。

后续支持：总部定期研发新产品，保证产品不断更新，所有配套物品和专用半成品由总部集中采购，统一配送，降低投资运营成本，保证品质优势。

广告支持：为投资者提供宣传策略，实施促销广告覆盖计划，使品牌形象不断得以提升，充分发挥品牌效应。

很多朋友前来咨询膳学派馅饼培训费用多少钱。在咨询过后，经过详细的盈利分析计算，可以肯定的是膳学派馅饼培训开店绝对是超值的投资。