

# 临沂板栗饼技术培训 包教包会

产品名称	临沂板栗饼技术培训 包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
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

### 临沂板栗饼技术培训 包教包会002

板栗饼，顾名思义是用板栗为原料，加以蔗糖、精粉、花生油烘培而成的面饼，是一种不含色素、香精的纯绿色食品，是我国闽北地区传统的名点之一，最早的发源是在福建地区，目前流行于山东、湖北、北京、陕西等地区。

板栗饼，成品呈金黄色，松软可口，香酥宜人、甜而不腻，饼内的板栗馅含大量蛋白质、脂肪等营养成分，是广大消费者非常认可与称赞的一种天然低糖素食品，深受人们的喜爱!那么，正宗的板栗饼培训班哪里有，学多久?让我们一起来了解下吧!

### 膳学派板栗饼培训内容

- 1.板栗饼的原料、配料、设备、工具等认识与鉴别;
- 2.板栗饼的制作方法 with 包馅技术的指导;
- 3.板栗饼成型技巧、烘焙火力的把控，时间控制等技术;
- 4.板栗饼品质把控的技巧;
- 5.板栗饼原料采购、存放、保鲜技术等;
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

### 膳学派培训时间

学员随到随学，学习时间可自由调配(如每天上午学，每个星期六星期日学习)，学员学会为止，正常的

学习时间一般为3-5天左右，视个人学习能力而定，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，学校不限定学习时间。

## 膳学派培训优势

- 1.完美的售后服务，贴心的板栗饼教学，让您放心地选择食尚香;
- 2.没技术，无基础，不用担心，老师手把手教学，包教包会;
- 3.开店免费提供设计，开业菜单，开业海报，开业传单等设计;
- 4.学员开店，膳学派公司提供全程指导，一站式服务让您省心省力更放心;
- 5.学费是一次性缴纳的，包括学习费，技术转让费，实操材料费，食宿费用，中途不再收取杂费;
- 6.几百种特色项目供您选择，套餐搭配更实惠。

膳学派在小吃餐饮培训中有着丰富的实践操作经验，也指导了很多大大小小的餐馆店铺运营，均是亲身体会，并且这些在教学中都会无保留传授给学员。现在，膳学派只想把多年来所积累的一身餐饮本领传授给创业者，配方无保留，全透明化教学，让学员掌握真正的板栗饼技术，帮助学员成功开启创业之路!