

# 威海牛肉板面培训，一对一来学就会

产品名称	威海牛肉板面培训，一对一来学就会
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

威海牛肉板面培训，一对一来学就会016

安徽板面、也称太和板面、太和羊肉板面，是安徽省阜阳市太和县特色小吃，因在案板上摔打而得名。放上青菜，浇上汤料，白的面条，绿的菜叶，红的汤料，使人食欲大增。通常用面粉加食盐、水搅拌，和成面团并揉搓，制成小面棒，涂上香油码好。制作时，边摔边拉，板面由此而得名。煮好的板面，清白润滑，晶莹透亮

膳学派正宗牛肉板面培训现面向全国海内外招生培训（北京市、天津市、河北省、山西省、内蒙古、辽宁省、吉林、黑龙江、上海市、江苏省、浙江省、安徽省、福建省、江西省、山东省、河南省、湖北省、湖南省、广东省、广西、海南省、重庆市、四川省、贵州省、云南省、西藏、陕西省、甘肃省、青海省、宁夏、新疆、香港、台湾省），边远地区不方便来人的，我们开展远程视频教育培训，确保成功。

独特的风味、科学的教学及专业的流程是我们对自己的要求，每个学员到了学校之后我们都会对您进行一对一的教学，零基础授课。每道菜品我们都会为您逐一进行细致的分解、研究，通过科学的设定，将会大限度的让您了解到每样菜品的详细做法及细节的把控。

开小吃店创业，生意一时好不算好，重要的是具有长久性。如何让小吃店生意兴隆，长盛不衰？小吃培训小吃创业指导专家告诉我们若要使小吃店的生意兴隆，有必要遵循以下七个原则。他们看起来好像极为平凡，但若坚持应用，必定会产生奇妙的效果

一、追求成长。做小吃店如果不追求成长，或不向更高的目标挑战，就无法品味的喜悦和充实感。要是只想混口饭吃，自然而然就会散漫、淘汰。

第二、力求创新。只有努力创新的小吃店才会有前途，墨守成规或一味模仿他人，终必定会失败，任何小吃店都必须出自己的特色，才能创造出附加值，也才能不断顾客。

第三、确保合理的利润。不能靠的方式去吸引顾客，必须以优质的服务正常的利润。对食客

提供优质的服务以及更佳的品种，才能不断发展。

第四、以食客为出发点。要以食客的眼光为出发点，清楚食客的需要，再去他。我认为了解你的经营对象是开店的步。

第五、听取食客的意见。必须了解食客的需要，做到这一点，好的办法是倾听。要集思广益，顺应自然，再做该做的事，必然无往不利。

第六、发挥特色。小吃店到处都是，要使食客上门，非得有一些特色不可，同时要配合食客的需要，再如何充分发挥。需要注意的是除了要注意地域性和开店条件，还要考虑该地区的收入水平、文化水平等。特色并不限于经营品种，其它方面诸如良好的服务、华丽的店面、诚恳的员工等。

第七、良机。生意的，系于是否能够良机，平时就要选择适当的，调查食客想要选择的品种，形成店内新的利润增长点。