

东营肥肠面技术培训 专业指导

产品名称	东营肥肠面技术培训 专业指导
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

东营肥肠面技术培训 专业指导002

随着生活节奏的加快，很多人的一日三餐都是外面解决，而面食健康美味又快捷，符合大众的需求，在市场上非常火爆。四川肥肠面是一款流传百年的面食，融入了川菜烹饪的精华，荤素搭配合理，口味多样化，很受大众的欢迎。肥肠面的目标客户群非常广，很好地填补了市场的空白，是个不错的创业项目。那么，膳学派肥肠面培训怎么样?我们一起来看看吧。

正宗肥肠面培训怎么样?

【膳学派肥肠面培训内容】

各式口味的肥肠面

【膳学派肥肠面学习内容】

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.面条，粉条的处理，调料配料的筛选调配;
- 3.秘制红烧牛肉的做法;
- 4.肥肠的腌制;
- 5.纯手工秘制炸酱制作;
- 6.高汤的熬制;

7.配菜的处理;

8.粉条，面条烹饪的技巧，烹饪时间以及火力控制;

9.原料采购、存放、保鲜技术;

10.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

说到投资方面，膳学派肥肠面项目是一个能够让创业者零经验上岗的项目，各项支持全力配合项目的输出。超低门槛的目的是不希望因为条条框框错过有价值的潜力人才，在这里，不管你是学历不够高，还是资金不够多或者是毫无行业经验，都可以无压力接受膳学派小吃培训总部的专业培训。

经过专业培训的创业者往往能够在短期内掌握肥肠面的制作流程，按照膳学派总部的指导进行风险规避，这些都是通过技术培训教会创业者的，现在膳学派餐饮培训学校已经成功孵化了多家的优秀创业人。膳学派肥肠面总部实力强大，能够支撑门店的正常运转，并在此基础上赢得超高盈利。

很多人对膳学派肥肠面项目的喜爱，起源于这款面食不变的口感与品质。而肥肠面项目背后有着膳学派总部的支持，是非常适合创业投资的项目。