

潍坊学习做千层饼，一对一学习

产品名称	潍坊学习做千层饼，一对一学习
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

潍坊学习做千层饼，一对一学习003

一、千层饼培训项目介绍

[大饼培训](#)

之千层饼培训，千层饼又叫“瓢子饼”，千层饼是山东东平接山乡一带的传统名吃之一，这种饼外边用一层面皮包起来，而内有十数层，层层相分，烙熟后，外黄里暄，酥软油润，热食不腻，凉吃不散口，且味道香美。适合人群:本项目适合所有对千层饼(层层香)感兴趣，有想开千层饼(层层香)店的创业者、小本创业、大学生创业、家庭主妇、时间自由灵活者、农民致富等人群报名学习

二、膳学派千层饼培训教学优势

一对一技术指导真材实料操作不控制原料设备包教包会永久技术支持与咨询

随到随学优秀名师团队指导一对一教学

膳学派采用一对一的教学模式，实践操作，不用担心跟不上节奏或者学不会了。

随到随学学习时间自由，灵活

我的时间我做主，灵活安排学习时间，让学习小吃技术成为一种乐趣。

包教包会无条件，学会为止

零基础也不用担心学不会，我们不计成本把您教会，您的满意，是我们的责任

学不会，退款，敢承诺，因为有实力

过多的宣传，过度的包装都显得无力。敢承诺，有担当，因为我们有实力!

膳学派千层饼培训内容

- 1.认识制作千层饼所需的原材料;
- 2.学习和面、揉面和醒面;
- 3.擀面和压面技术;
- 4.面饼制作过程;
- 5.煎炸千层饼过程和注意事项;
- 6.千层饼的烤制过程和保存方法;
- 7.所需的工具与设备器具采购和要点。

膳学派千层饼培训流程

理论学习:

- 1、开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2、项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。

3、店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解:

1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战:

1、自己备原材料，老师旁边检查指导。

2、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。