

淄博鸡汤面技术培训一对一 专业指导培训

产品名称	淄博鸡汤面技术培训一对一 专业指导培训
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

淄博鸡汤面技术培训一对一 专业指导培训002

在餐饮市场想要赚钱，不一定要找大项目，很多看似简单而不起眼的面食小吃，也蕴含着大能量。一团面条，辅以鸡蛋、鸡肉、青菜等佐料，经过高汤熬煮几分钟即可售卖，鸡蛋面面没有繁冗的制作工序，没有花哨的汤头，却是很多消费者喜爱的美食。肉丝面本就是扎根于民间诞生的，有良好的群众基础，从业门槛不高、创业投入低，是不错的创业项目。那么，鸡蛋面培训学习哪里有?我们一起来看看吧。

鸡汤面培训怎么样？

【膳学派鸡汤面培训品种】

鸡汤面、鸡块汤面、鸡胗汤面、鸡腿汤面、小鸡炖蘑菇面

【膳学派鸡汤面培训要点】

- 1.原材料的选材采购及认识
- 2.原料的处理及泡面条
- 3.熬汤的配方比例传授
- 4.实操鸡揉、配码的做法
- 5.鸡汤面制作全过程操作
- 6.后期技术指导及进货渠道指导

青岛膳学派专业的指导专家会将秘制配方全部交给学员，制作鸡汤面技术也会让学员反复练习，直到完全熟练，学习期间所耗的原材料学校负责，学员只需要专心学技术即可。此外，学员所学技术终身免费升级，是性价比很高的项目。

青岛膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

有关膳学派鸡汤面的培训问题就介绍这么多了，经过小编对这一项目的全面介绍，相信大家都可以知道该品牌在发展和培训上的优势，选择创业是很不错的。