

竹筒饭一对一技术培训学校淄博简单好学

产品名称	竹筒饭一对一技术培训学校淄博简单好学
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

竹筒饭一对一技术培训学校淄博简单好学002

竹筒饭是一款源自民间的风味饭食，起源于元朝。相传，少数民族用香米、肉类、少量水为原料，放进新鲜的山竹锯成的竹筒中，再用香蕉叶将竹筒口堵严，在炭火烤焦而成。竹筒饭煮出来的米饭，带有竹子的清香，别有风味。那么，竹筒饭技术培训班哪里有?我们一起来看看吧。

【膳学派培训内容】

主菜：川味回锅肉竹筒饭、鱼香肉丝竹筒饭、番茄牛腩竹筒饭、川味肥肠竹筒饭、土豆烧鸡竹筒饭、雪菜小黄鱼竹筒饭、青椒牛肚竹筒饭、梅菜扣肉竹筒饭、酸辣土豆丝竹筒饭、湘味小炒肉竹筒饭、黄豆猪蹄竹筒饭、番茄炒蛋竹筒饭、手撕包菜竹筒饭、千张小白菜竹筒饭、豉椒鸡球竹筒饭(可根据要求教授菜品)

配菜：煎荷包蛋或半边咸鸭蛋、特色泡菜

送汤：大骨萝卜汤、海味玉米汤

【膳学派课程安排】

- 1.竹筒饭经营设备器具与经营模式。
- 2.各种肉类及青菜类原料处理方法。
- 3.竹筒饭各种菜的炒制技术。

- 4.竹筒饭各种饭的特殊加工过程。
- 5.学员练习各种竹筒饭的制作。
- 6.投资预算分析与经营管理方法。

膳学派竹筒饭技术培训班哪里有?青岛膳学派小吃培训总部拥有强大的研发队伍，而竹筒饭项目，通过主打竹筒饭加辅助特色西北小吃的产品模式，还有拌面、小菜、饮品等产品，三餐可经营，四季可经营，能迅速虏获消费者的胃。创业者用心经营竹筒饭，就能够在短期内回本，创业风险小!

【膳学派学习过程】：

第一步，师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

第二步，学员亲自操作，师傅旁边指导。

第三步，学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

第四步，理论指导开店经验及相关注意事项。

第五步，提供学员所需采购设备及原料的供应市场

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。