

青岛蛋挞培训学校专业指导一对一

产品名称	青岛蛋挞培训学校专业指导一对一
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

青岛蛋挞培训学校专业指导一对一002

蛋挞是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼，早在中世纪，英国人已利用奶品、糖、蛋及不同香料，制作类似蛋挞的食品。有指蛋挞亦是中国17世纪的满汉全席中第六宴席的其中一道菜式。

膳学派蛋挞培训种类

苹果蛋挞、原味蛋挞、葡萄蛋挞等等。

蛋挞培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。蛋挞就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家蛋挞店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派蛋挞培训内容

葡式蛋挞:蛋挞皮制作：蛋挞水制作，烤制，和面方法、材料配比、醒发时间。

蛋挞学习方式

按照蛋挞标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

营养价值

- 1、鸡蛋含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素和铁、钙、钾等人体所需要的矿物质，
- 2、蛋白质为优质蛋白，对肝脏组织损伤有修复作用;富含DHA和卵磷脂、卵黄素，对神经系统和身体发育有利，
- 3、能健脑益智，改善记忆力，并促进肝细胞再生;鸡蛋中含有较多的维生素B和其他微量元素，
- 4、可以分解和氧化人体内的致癌物质，具有防癌作用。

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。