

# 潍坊一对一培训驴肉火烧简单好吃

产品名称	潍坊一对一培训驴肉火烧简单好吃
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

### 潍坊一对一培训驴肉火烧简单好吃003

怪不得民间有一种说法：“天上龙肉，地下驴肉”！你可别小看了这小小的驴肉火烧，它还登过大雅之堂呢！膳学派带你学习驴肉火烧，俗话说“天上龙肉，地下驴肉”，膳学派驴宴驴肉肉质红嫩、口感劲道，比牛肉的纤维要细，口感更好，没有猪肉的肥腻，也没有羊肉的膻味，所以说驴肉是走兽肉的上品的确不为过。

膳学派培训中心传授技术是一对一教学、手把手授课,由高级技师现场指导、学员亲自操作,理论与实践并行,精确比例配方,口味正宗,学完技术配方带回家,入学即签订正规包会合同,包教包会。全国独家享受每年技术免费升级,终身技术免费跟踪服务。想学真正的技术,就来膳学派小吃培训中心,在这里包您学到满意的技术,帮您迈出走向成功的较好步。我们毫无保留的将技术传授于您,保证您出去做到较好。

膳学派培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，另外，驴肉的不饱和脂肪酸含量，尤其是生物价值特高的亚油酸、亚麻酸的含量都远远高于猪肉、牛肉。驴肉具有“两高两低”的特点：高蛋白，低脂肪；高氨基酸，低胆固醇。对动脉硬化、冠心病、高血压有着良好的保健作用。百味鲜驴肉火烧口味多，男女老少皆适宜。

膳学派培训学校七大郑重承诺：

1、所有学习项目，先免费试吃，试吃满意再学习。

- 2、真正扶持创业，在学习期间免费提供学习期间工作餐。
- 3、零基础学员，提供核心技术及配方，包教包会，学会为止，不限制学习时间，长期免费回炉深造。
- 4、20年的餐饮实体经验的老师一对一教学，厨具多，保证每个学员都能自己动手操作练习。
- 5、一次性收取技术培训费，不再收取其他费用。学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。
- 6、教学老师都是在全国各大知名酒店名厨，细心、耐心、轻松的教学方式，坚决杜绝老师吃、拿、卡、要等现象，一旦发现，退反学费并更换老师，教学做到开开心心学技术。

膳学派有多位师傅常年教学培训，每个项目，由学员自己选择，专业师傅教学，理论和实践结合，师傅亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。膳学派教技术全部一次性收费，老师手把手教。膳学派的每一项技术都是准确比例配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、终身技术免费跟踪服务。膳学派口味独特，名师现场培训！欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。