

东营发糕技术培训 全套技术培训

产品名称	东营发糕技术培训 全套技术培训
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

东营发糕技术培训 全套技术培训002

流行于全国的中式面食之中，一定有发糕的一席之地。发糕是由糯米、粳米、白糖为食材经过浸泡、磨浆、老浆发酵、蒸制而成的。发糕是中国的传统面食，别致的外观，精巧的工艺，纯手工制作出来的健康产品，在市场上人气很高。发糕产品是扎根于民间诞生的美食，符合大众的口味，开店能收获不错的收益。那么，发糕培训学习哪里好?我们一起来看看下吧。

发糕培训学习哪里好

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

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。

【膳学派发糕培训品种】

红豆米发糕、黑芝麻米发糕、红枣米发糕、原味米发糕等。

【膳学派发糕培训要点】

米发糕米浆的调制、发酵、蒸制、气温的控制。

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

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。