

德州牛肉汤培训，牛肉汤技术学习

产品名称	德州牛肉汤培训，牛肉汤技术学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

德州牛肉汤培训，牛肉汤技术学习016

牛肉汤的做法比较简单，关键是味道。先用牛骨熬汤，较好是牛棒骨，待牛骨熬成白汤后加入干红椒、花椒、姜等作料，盛汤时将已经烫熟的粉丝、豆饼和已经煮熟的牛肉片放入碗中加入汤，然后放上香菜、蒜末拌开，就着当地特有的油酥烧饼，那味道真是太棒了。牛肉汤高营养、高蛋白、高热能、低糖、低脂肪、低胆固醇，汤味醇厚，鲜香爽辣，回味无穷，具有营养美味，滋补养身的食疗功效。牛肉汤每天早上喝上一碗，一天都感觉有精神。

膳学派专门为创业者提供牛肉汤技术，也是为广大创业者提供一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保开店成功。

示范讲解：

1. 专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
2. 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧；
3. 原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1. 自己备原材料，老师旁边检查指导；
2. 自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导；

3. 学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派餐饮培训学校是一家集餐饮美食培训,小吃培训,小吃培训,特色小吃,面点培训,早点培训,早餐培训,烧饼培训,烧烤小吃车,油条培训为一体的专业餐饮创业服务机构,也是目前小吃培训行业里实力较强的一家,膳学派小吃培训学校以“弘扬民族饮食文化,丰富人民生活”为己任.

“以味道求生存、以信誉促发展”的经营理念,专心致力与饮食文化和小吃培训的传播与推广.本校具有小吃品种齐全、特色的产品,适合各地特色小吃项目学习、且经过校长和几位大师多年的努力独创了无碱矾香酥大油条,膳学派秘制冒菜,和膳学派香酥馅饼等项目,我们凭借强大的技术研发和品牌运营实力,结合自身丰富的餐饮实战经验,为广大致力于餐饮创业的中小投资者提供专业、科学的服务。