

青岛一对一学习做汉堡技术

产品名称	青岛一对一学习做汉堡技术
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

青岛一对一学习做汉堡技术003

汉堡，是现代西式快餐中的主要食物，最早的汉堡包主要由两片小圆面包夹一块牛肉肉饼组成，现代汉堡中除夹传统的牛肉饼，再夹入番茄片、洋葱、蔬菜、酸黄瓜等食物，就可以同时吃到主副食。这种食物食用方便、风味可口、营养全面，现在已经成为畅销世界的方便主食之一。汉堡热量高，含有大量脂肪，不适合减肥人群或高血压高血脂人群过量食用。而油炸汉堡更加营养丰富。

汉堡市场前景：

汉堡，餐饮创富的神话！全球餐饮连锁的标杆！它诞生了麦当劳、肯德基一个又一个的餐饮巨头！创造了业界至今都尚无与之媲美，无法超越的财富奇迹！随着中国经济的高速发展，人民生活水平的不断改善和提高以及工作和生活节奏的不断加快，快餐食品的市场前景日益广阔。也相信我们的未来发展前景会随之越来越广阔，有望成长为有中国特色西式快餐业的主导力量之一。

【油炸汉堡培训内容】

- 1 炸鸡汉堡等发展史。
- 2 炸鸡粉、面包糠、腌粉等原料认识；炸炉、恒温箱等设备认识和使用方法。
- 3 鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等腌制方法。
- 4 炸鸡腿、炸鸡翅、上校鸡块、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。
- 5 各种汉堡、热狗的制作方法工艺流程。
- 6 各种调料的认识及采购信息；

7 店面经营的选址原则、装修布局风格及经营管理技巧。

开店扶持

- 1.根据个人投资能力知道选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 2.根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。
- 3.整体店面的投资预算与投资风险回避方法。 4.根据当地消费水平，设定产品销售价格。
- 5.出厂批发价物流配送原材料、工具、设备。也可在当地市场购买。
- 6.免费后期技术升级，免学费复学。 7.免学费培训学员的店员，免费指导学员开分店。
- 8.可申请专业老师上门带店开业指导。

- 1、我们是正规，专业，大型的培训公司。学员可实地考察，满意后签约学习。
- 2、规模大，操作厨具多，保证学员个个都能动手操作，让学员真正学到正宗的汉堡技术。
- 3、一对一教学，直到学员学会为止，学习期间，材料公司免费提供，不让学员出一分钱。 4、在培训过程中，由专业师傅带领学员去调味品市场、餐饮器具市场对原料和后厨设备进行的现场识别和购买要领的教学。让准备开店学员在原材料和器具的采购无后顾之忧。

实力+技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活 小班教学 手把手指导。

师资雄厚：精技术 擅经营 重创新 专业教师队伍。

市场接轨：紧随时尚潮流，产品更新换代快。

开店指导：免费开店技术指导 and 成本核算知识。

布局风格及经营管理技巧。