

威海冒菜培训班，正宗冒菜培训

产品名称	威海冒菜培训班，正宗冒菜培训
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

临沂可以培训冒菜的地方

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

膳学派冒菜是国内知名川式小吃品牌，是膳学派餐饮研发中心结合成都传统特小吃串香和重庆特色美食火锅的精华，潜心研发推出的特色小吃项目，在形式上，膳学派冒菜多种多样，有麻辣冒菜、清汤冒菜、香辣冒菜、鲜辣冒菜等等，可烫吃，可串吃，可碗装吃，膳学派冒菜丰富多样，汤香扑鼻、麻辣醇厚、多种口味，满足不同地段、不同消费人群的口味需求，在制作工艺上，主用骨头慢火熬制底汤，运用十几种香料制作而成，使汤具有疏筋活血、补气祛寒、开胃健脾的功效。独家秘制的汤底，富含钙质，再放入素菜、荤菜等，营养非常丰富，味道香浓不油腻，鲜美不口干，回味无穷，开胃健脾，不上火。

青岛哪里可以学冒菜，青岛冒菜技术培训-对于每个正真想学餐饮小吃技术，自己去开店或摆摊创业的朋友来说：“钱不是问题”而是担心项目技术是否能学好，【膳学派小吃培训中心】资质老、品牌响、经验足、口碑好、品种多、收费低、后期有保障,是小本创业投资最佳的选择！

培训详情

培训内容

禽肉类：牛丸 猪肉丸 骨肉相连 串肉片 串火腿 串鸡脯 火腿肠 串鸟蛋 串猪血
串鸡血 串肉丸 串毛肚 串香肠等

水产品：串鱼泡 串墨鱼丸 串鱼丸 串海带 鹌鹑蛋 串豆腐

蔬菜类：串腐竹 串蘑菇 串菠菜 串千张 串白菜 串生菜 金针菇 串干子 串藕片

串茄片 串青椒 串蘑菇 麻花 方便面 粉丝 笋子 香菇 小油菜 豆油皮等

培训课程

- 1.讲述冒菜的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.冒菜底料的配制及熬制方法。
- 4.冒菜禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。
- 5.冒菜各种材料的烫制流程及方法。
- 6.冒菜未售完半成品的保存方法。
- 7.设备器具采购途径和要求。
- 8.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

学习时间

老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般4-5天左右，视个人情况而定。

支持优惠

- 1.根据个人投资能力指导选址，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.根据当地消费水平，设定产品销售价格。
- 4.正品厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。

【理论学习】

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等；
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等；
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

【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，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。