

临沂正宗饺子技术培训学校

产品名称	临沂正宗饺子技术培训学校
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

哪里有饺子技术学习

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

馄饨名号繁多，江浙等大多数地方称馄饨，而广东则称云吞，湖北称包面，江西称清汤，四川称抄手，新疆称曲曲等等。各地有不少特色的，深受食客好评的馄饨，的有成都市龙抄手饮食店的抄手，其品种多种，皮薄馅嫩，味美汤鲜;重庆市的过桥抄手，包捏讲究，调料多种，蘸调料食；新疆乌鲁木齐市的曲曲，羊肉为馅，皮薄馅嫩，汤清味鲜等。

二 膳学派小吃---膳学派馄饨系列培训内容

培训内容

鲜肉小馄饨、大馄饨系列等

培训课程安排

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术，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.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。

实际操作内容

1.鲜肉小馄饨制作；

2.大馄饨系列：三鲜馄饨、虾仁馄饨、香菇肉馄饨、韭菜肉馄饨、芹菜肉馄饨、白菜肉馄饨、青菜肉馄饨、玉米肉馄饨、荠菜肉馄饨、大葱肉馄饨

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止，视个人情况而定。

三 技术支持—膳学派特色小吃培训

1.专业的老师，一对一的教你开店技术，开店方案

2.切实的指导店面招牌的设计

3.全面的指导个性化菜单设计

4.终身免费技术升级，强大的学员信息数据管理技术支持

膳学派小吃培训，欢迎实地考察，满意后再学习。