

# 东营煲仔饭培训，正宗煲仔饭培训

产品名称	东营煲仔饭培训，正宗煲仔饭培训
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

煲仔饭培训，东营哪里有煲仔饭学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

在青岛膳学派餐饮技术培训学校，综合和广式煲仔饭和青岛煲仔饭两种。全部都教，学员学习好技术后，可以根据当地的顾客需求，想做哪种煲仔饭就做哪种。

如果你想学习煲仔饭技术，那么很有必要，花几分钟时间，看看我们关于煲仔饭培训的介绍哦，当然，如果你觉得没有兴趣没有意义，那就不用浪费你的时间啦：

有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术。

煲仔饭培训内容：

A、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。

B、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。

## C.自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程

学做正宗广式煲仔饭技术到青岛膳学派正规专业餐饮培训中心，所教项目都以实物操作，一对一培训，不限时间，\*包吃住。

郑重承诺：包教包会；学会为止；真正的手把手教学，包吃住，承若中途不收任何费用，后期指导长期免费。

### 煲仔饭培训品种：

榨菜肉丝饭、豉汁鱼腩饭、咸鱼茄子饭、梅菜肉饼饭、鲜菇肉片饭、腊肉饭、腊肠饭、豉汁排骨饭、香菇滑鸡饭、蜜汁叉烧饭、豉汁塘虱饭、田鸡饭、鸡翅饭、牛肉饭、咸鱼拼肉饼饭、腊肉拼肉饼饭、鱼腩拼排骨饭、双拼腊味饭、排骨拼腊鸭饭、排骨拼腊味饭等几十个品种

### 培训时间：

上午9：00--18：00，学员随到随学，学习时间可以自由调配（如每天上午学，每个星期六日学习）。学员学会为止，正常学习时间为5-7天左右，视个人学习能力而定。

### 培训费用：

包含技术学习、教学材料、食宿、技术升级、增值服务等全部费用，不限制学习时间，随到随学，学会为止

怎样做煲仔饭，广式煲仔饭培训哪家好，正宗煲仔饭培训班。煲仔饭是广东的传统美食，广式煲仔饭的风味多达20余种，如腊味、冬菇滑鸡、豆豉排骨、猪肝、烧鸭、白切鸡等等。其实，瓦煲除了指一种盛器，还指一种烹饪方法，就是把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟。区别于“砂锅”，用瓦做成的“煲”，在火候控制方面比较灵活，煲出来的饭也较为香口。

想学煲仔饭技术哪家好 学专业的广式煲仔饭技术到青岛膳学派膳学派餐饮培训中心有着极为丰富的培训教学实践经验，自从2006年起，先后培训成就了不计其数的学员成功开创小吃事业，积累了各种小吃加盟实践经验，对饮食业小本创业有着独特的见解。资深专业的小吃培训师手把手实操指导，具有十多年丰富小吃开业加盟经验的师傅与您并肩作战，为您的事业保驾护航。