

# 日照正宗武大郎烧饼培训

产品名称	日照正宗武大郎烧饼培训
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

武大郎烧饼学习，日照武大郎烧饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

餐饮行业加盟重要的是拥有一个好的地理位置，对于小吃而言，虽然利润很高，但是价格低，这就需要选择量大的地方开店，如商业街、学校等地方人口密集的地方，从而销售量，来更大利润。然后就是选择具有市场影响力的行业，影响力越大的小吃，其带来的客源也就越多，在选择品牌上也是重要的一部分。在我们身边经常看到的街边美食，如：烧烤、臭豆腐、铁板鱿鱼、麻辣烫等，市面上虽然有那么多的加盟店，但是还是有很多的创业者选择这些小吃加盟，说明市场并没有达到饱和，市场需求也在不断。

武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤，散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味无穷，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。

青岛膳学派武大郎烧饼培训：

- 1.原材料选材识别与采购
- 2.传授发酵比例
- 3.精选肉馅调法和酱料调法
- 4.煎饼加蛋技术传授

## 5.成品处理及设备进货渠道提供

武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤，散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味无穷，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。虽然有些人有制作美食小吃的天赋，能够无师自通，但是这是对于极少部分的人，膳学派美食中心一直根据消费者对美食市场的口味需求为导向，研发和改良多种小吃美食，制作出的美食更能刺激顾客的味蕾，是顾客满意的食物。如果你自己开店没底，可以选择到膳学派美食中心进行培训，经过专业的技术培训，相信你对餐饮行业的了解和认识也会更加深刻，在开店时也能得心应手。教学课程安排：我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示---学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作.欢迎免费试吃后再学.

膳学派各种小吃种类应有尽有，品种齐全，每一种保证味道正宗，您可以先品尝对其味道满意之后在选择学习。学员只交技术培训学费，除学费没有其他的额外收费。老师专业一对一指导教学，从您零基础到做出成品每一步细致指导，学员自己动手全程操作，记忆牢固。不限制时间、周期的学习。直至您学习会为止，一次性毫无保留的教您全部技术，学成之后可以自己独立经营，一年之内如果有问题可以免费回来复习。

膳学派以随到随学、循环授课、实际操作、手把手教、包教包会为宗旨,提倡“平等互利,同创共赢”的合作理念，膳学派特色美食培训项目：口味虾，香辣蟹，早餐营养粥，卤鸭系列，酱板鸭系列，砂锅粥系列，卤菜系列，米粉系列，早餐汤粉系列，桂林米粉系列，过桥米线系列，砂锅粉系列，螺蛳粉系列，鸭血粉丝，肠粉，鱼粉系列，酸辣粉，热干面，包子包点系列，烧烤系列，麻辣烫系列，油炸小吃系列锅等项目。欢迎来电、加微信咨询详情，学员可进行实地考察品尝，满意后签约，一次性交费，免费提供食宿，免费提供所有学习材料，中途不收取任何名目的教学费用。不限教学时间，学会为止！