

辽宁奶茶培训，沈阳奶茶技术培训

产品名称	辽宁奶茶培训，沈阳奶茶技术培训
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

辽宁哪里有奶茶技术学，奶茶培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

奶茶培训流程

一、前期准备

奶茶知识学习熟悉各种奶茶饮品原材料原材料的选择和存放奶茶器具的选择奶茶器具使用和清洗

二、奶茶制作

熟悉各种奶茶基本味型掌握各种奶茶配方学习奶茶原材料的配比熟练各种奶茶制作过程奶茶出品装饰

奶茶培训模式

饮品名师，手把手指导教学 培训全程（实际材料+实际操作）技术+配方（中途不再收取任何一分费用）开店指导（成本分析+指导购买所需设备）预计学时5~7天，学不会免费再学，直到学会为止

膳学派秉承真诚扶持创业的精神，对每个学员郑重承诺：

- 1、我们一次性收取费用，中途无任何其他费用；
- 2、保证较正宗的口味，欢迎用任何名店的味道做对比；
- 3、核心配方完全公开，绝不保留任何技术；
- 4、全力研发提升新技术，全国范围内提供三年技术升级服务，保证学员开店竞争力；

5、学会后到当地市场可以自己购买原料，无需从膳学派餐饮培训公司购买任何原材料！

6、不限制培训时间，学会为止。

培训项目：

膳学派地方特色类：德园包子、北京果木烤鸭、十三香龙虾、万州烤鱼、无烟烧烤、麻辣烫、麻辣香锅、四川干锅、重庆鸡公煲、煲仔饭，铁板炒饭炒面，长沙米粉、老鸭粉丝汤，牛肉粉丝汤、卤菜、火锅、四川凉菜、卤菜、绝味鸭脖，重庆烧鸡公，酸菜鱼水煮鱼水煮牛肉毛血旺、砂锅米线，砂锅麻辣烫，重庆疯狂土豆，肠粉，冷菜，特色浏阳蒸菜，煲仔饭、盖码饭，冷串串香，钵钵鸡，美颜煲汤，木桶饭，过桥米线，臭豆腐、鱼粉。

膳学派面食类：德园包子、生煎包、南翔小笼、扬州灌汤包、锅贴、锅饺、包子、牛肉煎包，土家酱香饼、鸡蛋灌饼、皇中皇饼，山东煎饼、千层饼、麻球、汤圆、油条、特色面条、银丝卷、马蹄卷、南瓜饼、牛肉面、馄饨、大娘水饺、饼类、酥类、蒸饺、粉团，手工杂酱面面、油酥饼。

膳学派餐饮培训的优势在于，实操为主、因人而教、强化训练。首先，我们的课程以实操为主。安排的实操课程都是循序渐进的，让你深刻的掌握每一个步骤的技术。其次，我们会根据每一位学员的不同要求，进行教学，对于您的不足会进行重点培训。立足让您全面掌握。较后，我们会对您所学的全部内容进行强化训练，各个击破，让您可以独立操作。

膳学派餐饮小吃培训：一次性收费，免学习原料费，免合作费，百分百传授配方，百分百真材实料，百分百毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，实地考察，满意后再报名！

布丁奶茶市场背景：

布丁奶茶是由奶粉、红茶等主要材料做成的一道饮品奶茶原为中国北方游牧民族的日常饮品，至今至少已有千年历史。自元朝起传遍世界各地，目前在大中华地区，中亚国家，印度，阿拉伯，英国，马来西亚，新加坡等地区都有不同种类奶茶流行。年轻人做什么生意好，奶茶投资小，成本低，收入高。

膳学派餐饮培训优势：

1.专注：10年专注于小吃技术培训；

2.实力：师傅都是高薪聘请过来的高级培训讲师，无论是实践经验及教学经验非常丰富，且师傅都会定期送往上海总部培训及给分校进行技术交流，师资雄厚、技术过硬；

3.味道：所有小吃项目都来源于名小吃发源地，师傅都是当地聘请过来的师傅，对当地名小吃研究十几年甚至二十几年，实践经验和教学经验都是经过考核测试上岗，味道正宗地道；

4.师傅手把手教学，学员全程亲自动手操作，师傅从基础的挑选食材开始教你，包教包会、学会为止、免费提供学习期间的原材料，三年免费技术升级；

5.一次性收费，中途无任何隐形消费，免合作费，百分百授权配方、百分百真材实料，确保您学到真正的技术。