

辽宁小吃培训，沈阳小吃技术培训

产品名称	辽宁小吃培训，沈阳小吃技术培训
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

辽宁哪里的小吃技术学，辽宁小吃培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

黄桥烧饼属江苏菜系，是古老传统小食，流传江淮。南京顶正小吃培训学校介绍：黄桥烧饼有面粉、猪油、花生油和芝麻等原材料制作，呈金黄色，外形美观，口感香酥可口，适合各地消费者的口味需求。

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巧，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。

实践操作内容

1.黄桥烧饼的系统讲述;

2.黄桥烧饼原料的选购;

3.黄桥烧饼食材的预加工;

4.黄桥烧饼制作的基本标准;

5.黄桥烧饼制作的制作步骤;

6.黄桥烧饼经营定价原则;

7.培训调味品及原料的货源渠道;

8.经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间：名师一对一授课，包教包会包满意。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。青岛膳学派餐饮目前享有政府补贴政策，项目有优惠活动，名额有限，报名从速！吃：华厨为学员提供免费午餐。住：为考虑外地学员，特签宾馆，费用在30-60元/天，价格便宜。

青岛膳学派早餐培训始终视质量为生命，以诚信立足社会，靠品质和服务创立品牌，以超前的经营理念和不骄不躁、踏实稳健的作风，本着互利互惠，诚信双赢的原则和各地有识之士共同努力，把华厨早餐培训做好、做大、做强。我们热诚期待与有识之士及合作伙伴携手共进、共创辉煌。

青岛膳学派餐饮管理咨询有限公司，是一家集食品研究与开发、餐饮项目技术培训、餐饮运营咨询策划于一体的综合性服务机构。华厨拥有国内各种特色各小吃项目，同时不断的进行新项目研发。确保让每位学员能学到正宗和新型的小吃，实现项目经营的核心竞争力。同时机构负责进行调味品与设备厂商的供货合作洽谈，由学员直接进行低价采购，省去传统在批发市场上采购时被各级销售商增加的利润环节，实现较大化节约成本。针对学员创业前项目的风险评估，提供项目开展方案，并在项目运营过程中进行跟进指导，确保每位学员能成功创业。

华厨餐饮学习地方小吃课程近百种，不一样的地方小吃收钱也不一样，较少上百块，较多上千块的也会有，具体的您可以到华厨餐饮学习的网站进行地方小吃课程详细资料的查询，定位课程后可在线咨询地方小吃材料费学习，可以直接向杨老师咨询陈老师到公司学习现场考察;参观华厨非常好地方小吃学习。

合作方案：热诚欢迎大家来公司实际考察，品尝、参观，当您觉得心里踏实后再签订合同，将会有专业师傅现场操作培训，从陌生到熟悉都由师傅手把手教您整个操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，直到做出的口味和师傅一样，才算是完全掌握了技术操作。即使没有任何餐饮基础也能确保学会、学精。同时，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费为您提供解决方案，让您安心、放心。

教学流程：公司对于无任何经验的初学者学员，先从捏刀手势教起，熟悉切菜手势，操作方便，安全系数高。对于学习项目中所需要准备的材料辨认，清洗处理，调料的辨认，调料的配比度，调味料的属性，整个密料的操作流程，成功调味，内容搭配等全部都有专业师傅手把手指导。做出一道让您满意的特色小吃是我们的服务宗旨。

- 1、一次性学习费用，并免费指导开店选址、经营方案
- 2、手把手进行授课，学会为止，不限时间
- 3、诚信为本，专业技术培训，确保学员学到真技术
- 4、结业学员3年内随时回校学习或咨询，不收取任何费用
- 5、培训师傅均为从厨经验几十年的专业厨师
- 6、一人学费，较多两人共同学习，快速上手
- 7、底料配方全部赠送，绝无保留，保证学习质量
- 8、学习期间，管中饭，学习食材，让你省心省钱
- 9、不需要合作，让您少花钱，多办事