

山东正宗海鲜大咖技术培训

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 山东正宗海鲜大咖技术培训 |
| 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

海鲜大咖学习，哪里可以学海鲜大咖技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派小吃培训中心郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；学不会不收费；后期指导，欢迎广大学员前来我校培训现场参观学习，包教包会，包吃包住，收费。自己动手操作练习旁边指导，一对一讲解。两个人可以同时学习只收取一个人的费用。学习时间不学会为止。

膳学派特色餐饮技术推广中心欢迎广大学员来我校实地考察，先品尝，后决定。郑重承诺一份学费可以两个人学习，凡来我校学习小吃技术的学员，包吃包住，包教包会，学不会不收学费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧。靠自己一技之长改变一生命运。膳学派小吃培训是你学技创业的首选，我们的培训课程由专业特级老师手把手教学，学员亲自动手操作，所有技术、配方经验毫无保留的传授给学员，让学员能学到真正的技术，能够单独操作，不依赖人，并跟踪指导!绝不走冤枉路。因为您的成功，就是我们较大的成功。也请广大学员不要拿其它公司价格来，所谓一分钱一分技术。较后吃亏的还是自己，希望学员郑重考察后在考虑。一对一教学，个体针对性极强。不像培训班的班级教学，“一对一”是一个针对一个学员进行教学。

海鲜大咖采用新鲜扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，统统海鲜食材都是活的，担保食材的新鲜性，制作方法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸熟，味道侵入海鲜旁边，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特质汤汁，底部用明火加热，随着温度慢慢低落，贝类接管汤汁的厚味，更加入味。现现在较火的小吃海鲜大咖，各类的海鲜大咖，再以麻辣的胃口以及其精美的装盘呈现在食客面前目今目今，给人以尽善尽美的海鲜盛宴，膳学派吃培训学校有本人的独家教学方针，以教学技术为目的，布置学习徒弟一对一工夫教学，学员本人入手操作练习，做好成品先品味，有不一样的改良，重复练习学称心为止，包学，真实学不会我们承诺退还学费。

膳学派培训只做技术培训服务，拒绝以连锁合作的方式骗取学员的费用。

我校属于正规培训机构，并在当地工商注册。

授课老师有着多年的餐饮技术培训经验，将毫无保留的传授给学员。

环境舒适，技术保证，让远道而来的学员可以安心学习。

当您在以后遇到任何技术问题都可以向老师请教，三年内免费重学，技术升级。

学员随到随学，学习时间不限制，以学员自己的时间而安排我们，膳学派餐饮管理有限公司秉持“先品尝，再决定学习”的诚信理念，以“理论加实际，实践操作为主，手把手教学，包教包会”为特色。让每位学员到本培训基地，都有一种宾至如归的感觉，更可享受到家的温暖。凡在本公司学习的学员，还可享受常年免费技术咨询及技术升级服务。学员报名时签订培训合同，保证让每一位学员都能学习到自己满意的技术并能熟练掌握配方和食品各操作过程所有学员培训期间食宿、原材料全部免费，再次培训不收取任何费用。

膳学派海鲜大咖采用新颖扇贝、生蚝、小扇贝、带子贝，阿根廷红虾、鲍鱼、螃蟹、海虾，一切海鲜食材都是活的，包管食材的新颖性，制造办法是用秘制的海鲜酱将海鲜蒸煮，味道侵入海鲜当中，味美鲜香，放入容器中，浇上秘制特制汤汁，底部用明火加热，跟着温度的逐渐降低，贝类接纳汤汁的美味，加倍入味。