

# 连云港打卤面培训中心，学员可包吃住

产品名称	连云港打卤面培训中心，学员可包吃住
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

连云港打卤面培训中心，学员可包吃住016

打卤面的做法多样，风味不一，用料也多种多样，随用料、做法不同，亦有不同风味。厨博士打卤不论清混都讲究好汤，清鸡汤白肉汤羊肉汤都好，顶呱呱是口蘑丁熬的，汤清味正，是汤料中隽品。膳学派余子卤除了白肉或羊肉香菇，口蘑，乾虾米，摊鸡蛋，鲜笋等一律切丁外，还要放上点自己独特的配菜，最后洒上点新磨的白胡椒，生鲜香菜，辣中带鲜，才算美味绝佳。

打卤面培训内容：特色打卤面，卤味味打卤面，鸡蛋打卤面，鸡丝打卤面等

打卤面培训费用：1800元，包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间。免费住宿。

膳学派打卤面培训内容：

- 1.打卤面经营设备器具与经营模式。
- 2.酱料和卤水的制作。
- 3.各种肉类及青菜类原料处理方法。
- 4.打卤面各种菜的制作技术。
- 5.学员练习各种打卤面的制作。
- 6.投资预算分析与经营管理方法。

膳学派打卤面学习时间：

老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。

膳学派打卤面支持与优惠：

1. 根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
2. 整体店面的投资预算与投资风险回避方法。
3. 根据当地消费水平，设定产品销售价格。
4. 正品厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。
5. 本公司所有项目，同时学两项另送两项；学三项另送三项