

东营麻辣烫教学，山东小吃培训

产品名称	东营麻辣烫教学，山东小吃培训
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

青岛正宗麻辣烫技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派麻辣烫，投资不高，经营灵活，无需经验，操作简单，非常适合想要小本投资的创业者，欢迎广大朋友前来了解。膳学派麻辣烫甄选上等猪骨、鸡骨经过高温烧制而成，绝无任何添加剂，骨汤风味全国通吃。膳学派麻辣烫，针对传统麻辣烫存在的局限和不足，在产品口味与品种、经营方式、利润控制、技术标准等各方面进行了总结、创新和提升，使得砂锅麻辣烫具有了传统麻辣烫无法比拟的经营优越性。麻辣烫发源地四川乐山，我们膳学派历经多年的技术沉淀，将麻辣烫的麻、辣、鲜、香、醇厚融为一体，秉承了麻辣烫特有的醇香厚实，精选优质天然原辅材料，严格量化的秘制配方炒制，打造出了一种别具一格的特色风味。

膳学派说到麻辣烫，大家一定想到的就时四川的麻辣烫，其实麻辣烫不管是什么季节都是可以开店赚钱的，只要是大家学到专业的技术，选择一个好的位置，那么日进斗金也不是梦。现在来说一下专业的麻辣烫学校在哪里培训呢?小编以前在四川打工，一个工业小镇街道上的，基本没装修过的麻辣烫小店铺主就说他周末一天能卖2千多，利润基本过半，就是太累了。那么问题来了，四川麻辣烫去哪里学习味道好呢?

想知道卖麻辣烫能挣钱吗 那麽请您到膳学派特征小吃餐饮培训学校观察学习，您的这些疑虑会全部消除。我公司向社会各届学员承诺：教师手把手教学，学员亲身练习，直到学会为止，学不会退还全部学费。四川麻辣烫，麻辣火锅也是吸收了麻辣烫的优点改良而来。是川渝地区较有特色也较能代表"川味"的一种饮食学麻辣烫技术来，膳学派麻辣烫技术培训，资深师傅手把手授课，教授正宗高级的四川红油及清油麻辣烫，滋味不只麻辣鲜香，且开胃生津。详细口味有：香而不辣、香辣、麻辣、超麻辣四大口味。

学习麻辣烫技术到青岛膳学派，青岛膳学派饮培训是一家以小吃培训为主及餐饮策划推广服的培训基地。本中心一向以品质为先，味道为本为宗旨。专业的技术加上出色的味型在业界赢得稳固

培训基地。学员每天可进行反复实习，强化训练，慕求令到每位学员在短的时间里能撑握整个麻辣烫的制作与技巧。

利润分析：

麻辣烫利润高，有目共睹！任何一种菜品，不管你怎么卖，利润都在2倍以上。对于店面在商业区或者消费高一点的城市，价格也可以卖高一些，那么利润就更高得吓人了。

小吃培训项目：.秦镇米皮 .陕西凉皮 .宝鸡擀面皮 .西安烙面皮 .川味麻辣烫 .重庆酸辣粉 香菇鸡丁米线
.麻辣粉香辣面 .武汉热干面 .朝鲜烫面 .奇香凉面 .牛筋面 .高汤制作 .不辣红油 .韩国冷面 .大料配方及用途
.秘制花生蒜 .秘制麻辣酱 .奇香红油 .奇味飘香辣椒油（好的秘制调味品）.腊汁肉夹馍 .云南过桥米线
.正宗千里香馄饨 .鸭血粉丝汤 砂锅土豆粉（麻辣、三鲜、香辣、两掺）
.美味串串香（麻辣、香辣、微辣、骨汤）