

济宁学习花卷技术，一对一学习

产品名称	济宁学习花卷技术，一对一学习
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

济宁学习花卷技术，一对一学习003

花卷是和包子、馒头类似的面食。是一种古老的中国面食，经典很家常的主食，可以做成椒盐、麻酱、葱油等各种口味。营养丰富，味道鲜美，做法简单。将面制成薄片拌好作料后卷成半球状，蒸熟即可。富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。

花卷的销售不受原料和地区的局限，全年经营无淡季，效益明显可见。既可堂吃又可外卖，餐厅和外卖窗口相得益彰，彰显特有优势和魅力。无论在大型超市、繁华商业区、步行街、大型写字楼区、居民集中区、集贸市场、工厂学校两侧，还是火车站、汽车站等处均适合经营，膳学派培训专业教授花卷制作技术，中途不再收取任何费用，学习期间包吃包住包一切材料费，随到随学，学会为止，老师一对一教学，将核心技术倾囊相授，让你学到正宗的技术，绝不做虚假宣传。我们拥有丰富的培训经验，让你少走弯路错路。同时后期开店我们还提供创业帮扶，帮你解决开店的烦恼。

膳学派花卷优势

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括的选址、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、经营小技巧，轻松创造。

B、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。

C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。