

# 炸鸡汉堡培训，济宁炸鸡汉堡培训班

产品名称	炸鸡汉堡培训，济宁炸鸡汉堡培训班
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

哪里可以学炸鸡汉堡技术零基础包会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

汉堡培训介绍 炸鸡汉堡技术培训 汉堡是现代西式快餐中的主要食物，是英语Hamburger的音译，主要由两片小圆面包夹一块牛肉肉饼组成，汉堡食用方便、风味可口、营养全面，现在已经成为畅销世界的方便主食之一。

汉堡培训

汉堡中间夹著各式各样的食材和酱料，还在圆面包的第二层中涂以黄油、芥末、番茄酱、沙拉酱等，再夹入番茄片、洋葱、蔬菜、酸黄瓜等食物，这样就可以同时吃到主副食。

早的汉堡包汉堡热量高，含有大量脂肪，不适合减肥人群或高血压高血脂人群过量食用，1932年有人将这种油炸牛肉饼夹入表面撒有芝麻的小圆面包中作为主食或点心食用，后来花样翻新，逐渐与三明治合流，将牛肉饼夹在一剖为二的小面包当中，被称为汉堡包，意为有汉堡牛肉饼的面包。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北不行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

## 培训流程

- 1、汉堡文化、制作原理。
- 2、制作汉堡的器具及使用。
- 3、汉堡材料选购方法、制作方法。
- 4、汉堡机器使用及维护保养。
- 5、汉堡制作时间及注意事项。
- 6、汉堡的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
- 7、汉堡投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。
- 8、汉堡调味品及原料的货源渠道。
- 9、汉堡与生意技巧，投资分析，管理。
- 10、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。

一次性收费，学会为止！来公司之前一定要提前联系谢智会尽量给你大的优惠

我们承诺：

学习期间不限学时，随到随学，均由学员亲手实操练习！入学即签合同，3年内免费复习（学不会退学费）

zui重要的是推出限时活动，6800可以任学公司所有技术，而且不限定时间，不限定项目，抓紧机会行动吧！真正做到公司200多个项目可以根据自己的需求任意选择搭配，让您开店无忧，不再担心没有学到合适的技术！还等什么抓紧时间联系吧！