

青岛学习肉夹馍简单易懂，包教包会

产品名称	青岛学习肉夹馍简单易懂，包教包会
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

青岛学习肉夹馍简单易懂，包教包会003

肉夹馍是我国西北地区的特色美食。馍干、脆、酥、香，肉是肥而不腻，除此之外，较大的特色是吃肉夹馍时一定要配鸭片汤。肉夹馍原名烧饼夹馍，肉质细腻，芳香扑鼻肉是肥而不腻，瘦而不柴，吃起来咸香适口，回味深长。

肉夹馍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，来膳学派学院学习肉夹馍，不限制学习时间，手把手授课，学员自己动手操作练习学习，一般学习7天左右时间就能学会。

膳学派学院肉夹馍优势

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。