

东营钵钵鸡技术培训班，一对一教学

产品名称	东营钵钵鸡技术培训班，一对一教学
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

青岛学习钵钵鸡技术去哪里

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

培训项目

钵钵鸡培训

培训内容

- 一、钵钵鸡原材料的选择与加工
- 二、钵钵鸡汤底熬制 红油的配料炒制 主要上色 加料 火候比例 保存和保鲜
- 三、素菜肉菜的腌制及选择 改刀方法 腌制时间
- 四、钵钵鸡的腌制方法保存保鲜
- 五、钵钵鸡的培训整个制作流程

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）

最新优惠

2020年最新优惠活动 学员学习两项送一项 多学多送技术不重样让你创业更轻松

培训保障

- 1、先品尝 品尝满意后签订培训合同，包教包会，学会为止。
- 2、所有产品学员全程亲自动手实际操作学习，保证学员能够完全掌握核心技术，学完自己能够完全独立操作。
- 3、老师毫无保留传授核心技术，独家配方，终身免费技术升级
- 4、免费店面设计，免费使用品牌免加盟费，

学员毕业后统一发放所学项目配方和资料

- 5、老师毫无保留传授核心技术，独家配方，终身免费技术升级

免费店面设计，免费使用品牌免加盟费

总部支持

- 一、技术终身免费配方升级。
- 二、学校协助学员店面装修及设备的使用和摆放
- 三、毕业后统一发放结业证书