

# 捞汁小海鲜培训，日照捞汁小海鲜技术培训

产品名称	捞汁小海鲜培训，日照捞汁小海鲜技术培训
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

青岛哪有学捞汁小海鲜技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

捞汁小海鲜爆红较主要的一个原因就是因其方便快速的优势，尤其是生活节奏如此快速的今，都市人的生活压力比较大，时间有限，捞汁小海鲜可以有效节省时间。捞汁小海鲜成为流行美食，也必将成为一款大众美食，其中小海鲜富含人体所需的氨基酸，对于缓解人体疲劳有着十分多的好处，是一种极其健康的食材，即使随着时间的流逝，小海鲜美食依然会是男女老少皆爱的一款人气美食。

我们都知道创业较重要的一点就是找准项目，选择一个有前景的项目胜过百倍的努力。而膳学派小吃项目就非常前景，无论您开小吃店，还是做个流动小吃摊位，都是不错的选择，虽然做个小吃摊看起来不怎么起眼，但它的发展前景好，市场需求量大，创业成本低，容易管理，做起生意来轻松又自由，这么好的项目任谁都不想错过。

青岛膳学派餐饮培训学校的优势：

- 1--膳学派培训服务好，学费不高并且不乱收费，中途不另收其它费用；
- 2--实践操作加理论结合，以实操为主，老师手把手教，学员自己动手制作；
- 3--针对学员实情，制定适合的学习计划，并且传授完整的技术配方；
- 4--膳学派的专业老师开店指导，帮助没有开店经验的学员成功开店！

膳学派长期从事餐饮新品的研发、创新，以手把手、一对一，小班教学，全实践操作的培训模式，按照

学员需求进行量身定做培训计划，切合实际的市场经营理念，坚持诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学的教学理念，多年来培养造就了一批又一批餐饮业的小老板及专业技术人才。

捞汁小海鲜食用方便、风味可口、保留的营养价值。在口味多样化的同时，保证了小海鲜的原汁原味。目前雨牵已经开发出来酸、甜、鲜、咸、辣十六种口味，数十种产品，再加上雨牵特制的捞汁，无论是味道、营养，还是口感，都更加美味，总有一款适合你。

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-向北步行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）