

鸡蛋灌饼专业技术教学

产品名称	鸡蛋灌饼专业技术教学
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

鸡蛋灌饼专业技术教学002

现在好多人想创业但是又找不到门道，处处受阻也没做起来，其实做小吃合作开个小吃店就很赚钱，学会小吃技能，开个特征小吃店，到膳学派学习正宗技能，一定可以完胜创业。我校免费技术升级，让膳学派的学员在同行业中立于不败之地！采取理论与实践结合的教学模式，全程专业老师手把手式的教学，而且什么加多少，都有一个明确的克数斤数规定再加上有标准的操作流程，既是你没有下过厨房，也可轻松掌握全部技术，学会之后遇到任何问题专业老师随时帮助解答，完善的后续支持和服务：

膳学派鸡蛋灌饼是源于河南信阳的汉族传统名点。深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成。饼皮酥脆蛋鲜香。膳学派小吃培训学校在传统工艺制作的基础上，结合现代加工工艺和技术，运用独特的秘制配方，在选料、配料、加工、制作等方面建立了精细化、工艺化、标准化的加工制作系统，使“食在香煎饼果子”色香味美、外软内脆、入口滑爽，口味独特，品尝者有口皆碑。味美，酱主要以回味感为主。给人感觉吃过一次，还想吃下一次的感受。既可以充饥，又可以解馋，其主要食用功能是充饥，同时又可以作为一种休闲食品，街头食用。它市场广、投资小、利润高、风险低、见效快。

膳学派培训过程：

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、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.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

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。

自我实践：1.备原材料，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

膳学派学习方式：现场手把手教学，学员实际操作学习。膳学派原料设备：不受任何限制膳学派售后服务：永久售后服务膳学派售后服务：资质，经营方法，管理方法，装修，指导，招生方法，为一体的服务，所以会有这么多人学餐饮技术会选择膳学派！膳学派学习时间：一般的学习每个人的接收和领悟能力不一样，具体学习时间不限制，什么时候学会学好学满意为止！