

山东麻辣烫技术专业培训，一对一教学

产品名称	山东麻辣烫技术专业培训，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

山东麻辣烫技术专业培训，一对一教学002

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

过桥米线汤是用大骨、老母鸡、云南宣威火腿经长时间熬煮而成的。过桥米线由四部分组成：一是汤料覆盖有一层滚油；二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐；三是主料，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片，以及用水过五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片；辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及芫荽、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮；四是主食，即用水略烫过的米线。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气

青岛膳学派的老师手把手教课，学员亲手练习，现场操作培训，理论和实践结合，一对一传授技术，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍要点，包教包会。核心技术毫无保留。免费提供资料配方，让您回去就能独立开店经营。学会后原材料在当地就可以买到，不需在我们这儿买任何原料下岗职工、退伍军人、残疾人学员凭证件优惠学费百分之三十。

“小吃改变命运，创业成就人生”。随着人们对小吃了解的深入，以及行业本身的迅速发展，我们拥有餐饮品全、有特色的小吃培训项目，包括哪里有学做凉皮的地方，产品口味丰富，适合各地特色。所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营。膳学派帮您投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的理想选择。

学餐饮不要贪图便宜，学习那些便宜而粗糙的技术。技术的学习不仅仅是一张配方这么简单，而是需要通过有经验的老师傅手把手的悉心指导每个细节才能达到效果的。糊弄人的技术不仅是浪费的辛苦钱也会给你的经营造成劣势，不要贪图便宜而因小失大，到头来还要重新学习，一次性学好技术来中国膳学派餐饮培训学校，教学好不好？来考察看看就知道。

特色早餐项目：胡辣汤，油条，油酥烧饼，豆腐脑豆浆，牛肉煎包，东北金丝饼，吊炉烧饼，粥类，炸

油饼，茶鸡蛋，麻花，锅盔，鸡蛋灌饼，杂粮煎饼果子，土家酱香饼，葱花油饼，千层饼，羊肉汤，牛肉汤，扁粉菜，手抓饼，丸子汤，口福饼，肉馅火烧，特色馅饼，糝汤，鸡血汤，鸡窝烧饼，羊肉泡馍，锅贴，驴肉汤.驴肉火烧，花样馒头，洛阳豆腐汤，黄桥烧饼，麻酱烧饼，武大郎烧饼，掉渣饼，里脊肉饼，烙馍卷菜，菜盒.肉盒，牛肉饼，壮馍，海带饼，油饼母鸡汤，飞饼，牛舌饼，千叶酱香饼，麦多馅饼，包子类(天津狗不理包子.开封灌汤包.小笼包.功夫包子.杭州.小笼包子.水煎包.上海生煎.各种馅料)

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）