

山东系统的学习小龙虾技术

产品名称	山东系统的学习小龙虾技术
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

山东系统的学习小龙虾技术002

无论你走到全国的哪一座城市，夜宵店都是一道亮丽的风景线。每到夜幕降临，人头攒动，烧烤飘香，人们会尽情地享受特色烧烤美食独特的韵味。在哪琳琅满目的烧烤中，吃货们是较有说服力的评论家。优胜劣汰促使创业者和经营者绞尽脑汁地寻找过硬的小吃项目。小龙虾因体型比其他淡水虾类大，肉也相对较多，及肉质鲜美之原因，而被制成多种料理，都受到了普遍的欢迎。

膳学派小龙虾培训内容：

- 1、炒小龙虾设备及用具的购置与配备；
- 2、炒小龙虾的选购挑选及其前期清洗吐沙等处理；
- 3、炒小龙虾各类调味料的采购及使用方法教学；
- 4、炒小龙虾专用汤料的调制与运用；
- 5、炒小龙虾专用底料的熬配要领，炒花甲好不好靠的就是这个料了；
- 6、各种不同口味炒小龙虾系列味碟的配料及调制；
- 7、传授学员炒小龙虾加工的工艺流程及实操步骤；
- 8、传授学员炒小龙虾原料及调味料的货源渠道；
- 9、炒花甲的实际经营方案及利润分析，如何做到较大的利润；

10、炒花甲摆摊开店的经营选址。

膳学派全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。

学习小龙虾，低投资，高回报！绿色营养，健康美味的食品已经成为餐桌上必不可少的，无论是在大超市旁边还是居民小区，随处可见“麻辣小龙虾”连锁学员店的红火景象。5平方米以上的店面，几千元即可投资。当月投资，即可见效，一次投资，终身受益。小吃投资经营比较简单，想开好店，主要是学到特色的膳学派技术。经营方式也很灵活，店面、摊位、流动推车都行。根据个人和当地市场的情况，来选择适合自己的经营方式。

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）