

山东小笼包培训，专业技术学习

产品名称	山东小笼包培训，专业技术学习
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

山东小笼包培训，专业技术学习002

大家都知道小笼包是中国传统的美食，也是人们早餐的较爱，但是随着人们生活质量的提高，对身体健康的重视，对在外就餐的要求就越来越高，食客都想吃到即健康又营养的小笼包子。膳学派小吃技能培训中心正是了解到食客们的这种健康理念，所以推出了小笼包美食的课程培训！

膳学派特色早餐项目：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)

膳学派小笼包皮薄柔嫩，十分美味，当小笼包端上来时，你会发现小笼包“穿”着一件薄如蝉翼的外套，透明得连里面的肉馅都看得清清楚楚小笼讲究“坐着似口钟，夹起像灯笼”，端端正正卧在笼子里，模样真的很乖巧呀。也许你经常被普及一个关于小笼的老饕吃相：拎着褶子捎，轻轻往姜丝醋里一蘸，咬一个小口，从容地吮掉汤汁，再皮子肉馅大快朵颐

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的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。

膳学派学员待遇：

1、不收加盟费和管理费，授权无偿使用我公司商标LOGO。

2. 随到随学，交一份学费可以来1—2人学习。
3. 除学费外，中途不向学员收取其他任何费用。
4. 不限制学习时间，学会为止，无偿提供食宿。
5. 核心技术不保留，保证传授正宗实用的开店技术与配方。
6. 原料不控制，保证所有原料学员都可以自己买到。
7. 设备不捆绑学员自己购买，公司也可推荐物美价廉的厂家。
8. 无偿提供安全舒适的学习住宿环境，教室宿舍整洁卫生,宽敞明亮冬暖夏凉。
9. 老师耐心细致手把手地教会学员，学员全程实际操作。
10. 打公司专人无偿接站，及代购火车票飞机票服务。
11. 残疾人、退伍军人应届大学毕业生和特困家庭，凭相关有效证明可酌情照顾。
12. 无偿为结业学员长期提供所学项目的技术升级，开店指导等一系列的技术支持。
13. 结业学员随时可到公司复习或技术升级，不收取费用。
14. 结业学员有问题咨询保证有问必答，立即解决问题。
15. 不让学员走弯路，学习技术的同时传授多年积累的开店经验。