

山东木桶饭技术培训教学，一对一教学

产品名称	山东木桶饭技术培训教学，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

山东木桶饭技术培训教学，一对一教学002

威海木桶饭技术培训 简单易懂002近年来餐饮行业纷纷进入了快车道，像关了许久的阀门一下被打开一般，等待已久的快餐、西餐、寿司等美食纷纷涌入餐饮市场。木桶饭作为中式快餐的一脉，选用五常大米、搭配香菇、青椒等焖制而成，风味独特，非常受吃货们的欢迎!搭配多样、简单复制是木桶饭成功占领市场的秘籍。那么，木桶饭培训怎么样?我们一起来看看吧。

【膳学派培训内容】

主菜：川味回锅肉木桶饭、鱼香肉丝木桶饭、番茄牛腩木桶饭、川味肥肠木桶饭、土豆烧鸡木桶饭、雪菜小黄鱼木桶饭、青椒牛肚木桶饭、梅菜扣肉木桶饭、酸辣土豆丝木桶饭、湘味小炒肉木桶饭、黄豆猪蹄木桶饭、番茄炒蛋木桶饭、手撕包菜木桶饭、千张小白菜木桶饭、豉椒鸡球木桶饭(可根据要求教授菜品)

配菜：煎荷包蛋或半边咸鸭蛋、特色泡菜

送汤：大骨萝卜汤、海味玉米汤

【膳学派课程安排】

- 1.木桶饭经营设备器具与经营模式。
- 2.各种肉类及青菜类原料处理方法。
- 3.木桶饭各种菜的炒制技术。

4.木桶饭各种饭的特殊加工过程。

5.学员练习各种木桶饭的制作。

6.投资预算分析与经营管理方法。

“木桶饭”称得上是一种特色主食，严格意义上来说，木桶饭并不是一种菜，而是一种做法。用木桶为厨具做出来的主食，就叫“木桶饭”。木桶饭的制作技术也是相当讲究的，其主要特点是木香扑鼻、米饭软糯、回口甘香，由此特点而决定了木桶饭可以搭配汤品食用。

学习木桶饭制作技术，就到膳学派专业木桶饭培训学校。膳学派提供核心技术教学，免费实地考察，满意再学，包教包会，学会为止;同时膳学派餐饮培训学校提供住宿，后期创业免费指导经营。

因为现在木桶饭受到很多人的喜爱，吃了不长胖又营养，非常适合创业，资金要求低，了解更多，可以到膳学派学校直接参观咨询、学习试吃，满意再学!