

油条学习，威海油条技术培训

产品名称	油条学习，威海油条技术培训
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

油条学习，威海油条技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

油条，是一种古老的汉族面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。油条的做法，首先是发面，即用鲜酵母或老面（酵面）与面粉一起加水揉和，使面团发酵到一定程度后，再加入适量纯碱、食盐和明矾进行揉和，然后切成厚1厘米，长10厘米左右的条状物，把每两条上下叠好，用窄木条在中间压一下，旋转后拉长放入热油锅里去炸，使膨胀成一根又松、又脆、又黄、又香的油条。

培训内容：

- 1、无铝油条的系统讲述；
- 2、无铝油条原料的选购；
- 3、无铝油条食材的预加工；
- 4、无铝油条加工的基本标准；
- 5、无铝油条加工的工艺步骤；
- 6、无铝油条经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

膳学派教学优势：

全程由大师总厨一对一传授，实践操作教学！

不限制学习时间，包教包会！

提供所有学习食材，学会学满意为止！

免费提供三餐和住宿，报销来校车费！

享受终身技术保障和免费技术升级！

膳学派教学内容：

- 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。
- 4、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 5、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。
- 6、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 7、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

常见问题

- 1、你们是合作形式还是技术传授？

膳学派美食培训是技术传授，配方+技术+实操，双流老妈兔头技术全部传授。不保留，学员完全掌握核心技术，不受限制，独立开店。

- 2、你们是学校还是培训公司？

我们是公司形式，不是学校，我们针对的学员都是自己创业开店的，老师一对一教学，学员全部动手操作，重实操、少理论。简单易学。上手快。

- 3、现在培训机构多，到你们那里能学到真技术吗？

膳学派美食培训的宗旨是不忽悠、不欺骗任何一个学员，诚信教学的态度，过硬的技术，赢得了无数学员好评！我们用味道说话，每位学员都可以来我们公司考察品尝。满意了再学习双流老妈兔头。

- 4、我没有基础能学会吗？

我们的学员零基础的达到80%，我们教学多年，有丰富的教学经验，我们的学员都是从基础的开始学起

，根据个人接受能力来为每位学员设定不同的教学方案。老师手把手的教，配有学习资料，全部动手操作，每天安排复习时间，反复操作。直到学会为止。

5、学习完的原材料在外面能否买到？

全部项目（包括双流老妈兔头）的所有的原材料在市场上都能买到，并不需要从我们公司购买任何的香料原材料。购买材料的进货渠道，我们老师都会为你们免费提供。解决了学员的后顾之忧。

6、学习完，能独立开店吗？

成熟的教学经验，全方位的服务流程。配方+实操+店面成本控制及管理经验+开店营销技巧。学员培训完，我们都会根据学员的意愿，安排到我们成功的学员实体店免费实习，这样不单单是让学员掌握了技术，关键还能学到店面经验。帮助学员以后的开店打下了基础。