

烟台正宗肠粉技术学习

产品名称	烟台正宗肠粉技术学习
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

烟台正宗肠粉技术学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

现在不仅仅是广东人喜欢吃肠粉，青岛人也慢慢早上离不开肠粉了。那学习肠粉技术的哪里有呢一般学费是多少呢？青岛哪里可以学习到肠粉技术呢？来青岛膳学派餐饮培训学校，做了30年的师傅带你走进肠粉世界。

肠粉的灵魂，好多人说是馅，也有好多人说浆，众口难调。在小编眼里，一份好的肠粉鼓油，才是一碟肠粉的点睛之作，灵魂所在。

肠粉学习内容

原料、设备、各类原材料的预制办法、磨浆的技能、以及调浆的秘方，和鼓油的秘制技能，拉肠粉的实际操作。猪肉肠、牛肉肠、鸡蛋肠、虾肠、猪腰肠、猪肝肠。

课程安排

- 1.讲述的肠粉发展史及基础理论知识。
- 2.肠粉的制作技术与技巧.
- 3.肠粉配菜的制作技术与技巧，
- 4.红油麻油的制作方法，

5.高汤的制作流程与方法，

6.肠粉的销售流程和方式，

青岛膳学派餐饮节假日照常上课；包教包会，时间不限，学会为止。各项目所有学员均可免费培训经营技巧、管理服务、卫生及成本核算等课程，使你回家就可以开店创业，无后顾之忧。本公司全体员工热忱欢迎您前来咨询与学习，实现自己的创业梦想！

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）