

枣庄可以学饭团培训技术

产品名称	枣庄可以学饭团培训技术
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

枣庄可以学饭团培训技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

中国膳学派餐饮培训学校不请名人做宣传，把较大实惠让给学员。金杯、银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在中国膳学派学习技术并不难，重要的是独家的配方，各种风味小吃特色技术都是膳学派小吃培训的老师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都精确到克，一看就会。然后由教课老师手把手传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃经验的学员一样能轻松学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭。新乡膳学派小吃培训中心理念：实实在在做人 踏踏实实做事 十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！

膳学派正宗饭团培训课程安排：

- 1.做正宗饭团所用的米质材料选用，搭配和配比；
- 2.馅料肉类食材的选择、处理与烹饪；
- 3.操作流程及蒸米时所需的独家配方的使用；
- 4.秘制酱的使用
- 5.卷皮的方法和油调制方法

学习时间：4~5天，根据个人掌握情况而定，不限学习时间，学会为止，包教包会。

“饭团”还让食客的视觉体验过足瘾。不同形状的饭团，挑战着想象力的缤纷创意，为单调的生活添了一抹色彩。不同食材的拼搭，诱人鲜美的味蕾享受让人吃一口便停不下来。这种饭团风潮的另外一个原因，本着简易为王的原则，即便他们的馅料可能包括肉或沙拉酱，但是饭团的大小适中，所以不会因此而发胖。不过，饭团较迷人的地方莫过于手工制作的感觉。日本饭团是在日本战乱时期出现的，由于制作简单，携带方便，据说那是军队里的士兵行军作战时必带的充饥食物，有简单的饭团，和烤过的饭团烧。

台湾饭团本著以推广健康米食为宗旨，不断烹制来自世界各地的米种，包括健康的「65~C温泉糯米」有机米、红米、紫米、血糯米、黑米，日本技术开发的发芽糙米、发芽胭脂米。发芽黑米等这种饭团风潮的另外一个原因，是因为人们不仅追求口感，还越来越多地重视健康，对方便的点心感开始质疑。大部分速食食品，如汉堡，使用油来烹调，所以不可避免这些食物的热量非常高。反之，饭团的主要成分是大米与海苔。

饭团充分挖掘谷类的营养，选用了丰富营养的各种香米以及五谷杂粮——有机米、泰国香米、紫米、黑糯米、白糯米、丝苗米、珍珠米、黑米、白米、高粱米、小米、玉米、粳米、糙米、花生米……精选后的米粒经过一定比例调配，成功制作出不同色、香、味的饭团。通过简单操作，量化制作，饭团中富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、VA、B族维生素、维生素E、纤维素、铁、锌、钙、氨基酸等营养元素。大米的选择。

台湾饭团小吃做法培训

曾食坊学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

培训内容：

大米的选择与泡制处理方法。

饭团制作原理、原材料的选取、采购、初加工与保存。

饭团制作时间及注意事项。

饭团配菜方法及操作工艺流程 饭团的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

饭团饭投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

饭团调味品及原料的货源渠道。饭团与生意技巧，投资分析，管理

餐饮的市场如此之大，它的优势特点更是占据市场的一大法宝：

A、投资上：低投资，高利润，资金回收快！

B、操作上：操作简单，简单易学！小吃培训公司哪家较可靠！

C、经营上：经营灵活，可开店或者流动经营，1-2人即可！

D、风险上：

机会照亮人生，创业改变命运。小吃培训公司哪家较可靠，餐饮项目是为很多创业者提供创业机会。俗话说，机会不是天天有，该出手时就出手。你还在为找不到项目而担心吗，小吃培训公司哪家较可靠餐饮项目就是个不错的快餐项目，欢迎想创业的各地朋友前来咨询！