

菏泽饭团技术培训学院

产品名称	菏泽饭团技术培训学院
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

菏泽饭团技术培训学院

膳学派餐饮培训专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。台湾饭团传承已久！相传起源于台湾较古老的民族---高山族。早期的高山族人吃饭喜欢用无毒的树叶裹糯米或糯粟，捏成饭团，便于劳作及打猎时食用，后来不同地区的族人根据各自喜好逐渐加入花生、豆类、芋头、野味等馅料，食之更鲜美。

膳学派台湾饭团拥有丰富的经营管理经验，专业的营销团队，先进的生产设备，公司品牌形象良好，而且在市场上口碑也十分不错。膳学派总部还为加盟商提供包括建店、店面装修及设计、相关技术培训等多方面的加盟支持。这样的一个投资周期不长，成本不高，回报不低的朝阳项目，能有效的降低投资风险的项目。

饭团技术培训学习内容详情

- 1、饭团基本知识
- 2、饭团器具的认识
- 3、饭团饭的煮法
- 4、饭团醋的调法
- 5、饭团常用酱料配方与制作方法

培训品种

培根饭团、招牌饭团、紫菜肉松饭团、深海金枪鱼海苔饭团、黑椒牛柳紫米饭团、台湾香肠卤蛋紫米饭团、川香鸡块饭团、豆沙芝麻饭团、儿童蛋香饭团、田园时蔬饭团、饭团便当培训、日本饭团培训、等

教学优势：

- 1、专业技师手把手教学
- 2、免费提供开店指导
- 3、终生免费技术升级

青岛膳学派培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。

“台湾饭团”制作工艺独特，采用原生的烹调方法，选用优质糯米，配以精选蔬菜，酱料，包裹出色香味俱全的台湾饭团。这样包裹出的原汁原味的台湾饭团，高度保留了食材的营养精华，备受顾客喜爱。

目前受众人群广：老少皆宜，庞大客源。非常适宜于上班族和生活节奏较快人群的早餐、中餐、晚餐均可消费，也是流动人口在外就餐的理想选择。

选址灵活：面馆开在哪里都可以，车站，医院，学校，市场附近，小区门口都可选择。

投资灵活：根据个人情况免费帮您规划设计，帮您准确定位，助您创业无忧！

自从便利商店于1970年代出现后，饭团就成为便利商店比较重要的商品之一，直到现在为止，他们仍然保有这个地位。由于开发出将米饭以及海苔分离的包装方式，可以使海苔保持酥脆，并且可以让消费者在享用饭团之际不至于弄脏手，这让便利商店所销售的饭团获得青睐。而饭团内馅料的选择也非常多元，其中还有不少来自外国口味的馅料，让这个珍贵的日本食物多了点洋味