

正宗早餐培训，随到随学

产品名称	正宗早餐培训，随到随学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

正宗早餐培训，随到随学

让新入门的学员掌握好

技术稳定好口味保证每个学员按照专业秘制配方做出正宗美味的小吃金杯银杯不如学员的好口碑膳学派这一名字早已深入人心如果要求小吃的味道和学费成正比的话膳学派学校宗旨:1.随到随学.学习技术.可先品尝后学习(提前预约).2.签订正规合同，配方毫无保留，包吃住包教会3.培训师亲手操作.学员旁边观看.学习.4.学员亲手操作.师傅旁边指导.5.学员独立操作整个过程.直到学成.6.学校指导开店经验.7.告诉学员所需什么样的设备及采购设备.原料的供应市场.8.开业后遇到技术问题可以电话咨询.9.需要复习的学员.提前预约.继续免费技术学习.10.技术创新时.及时通知学员.可免费技术升级。

膳学派专门研究餐饮技术的团队学正宗流动小吃技术就到开封膳学派早餐类(糊辣汤、包子、油条、水煎包、葱油饼、豆腐脑，面食类(烩面、刀削面、茄汁面、重庆小面，烧烤类(烤羊肉串、烤鱼、烤面筋、烤猪蹄，时尚饮品类(奶茶、冰赤豆、炒冰、炒酸奶、奶昔，卤肉卤菜类(卤猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、素卤，炒菜凉菜家常菜类(大盘鸡、麻辣兔、啤酒鸭、宫保鸡丁、炸河虾全国各地特色小吃类:桶子鸡灌汤包羊肉汤鸡血汤 炒凉粉砂锅米线杂粮煎饼煎果子鸡蛋灌饼 麻辣烫华侨卷粉披萨寿司汉堡

学满意为止。

膳学派小吃培训教学重在实践教师资历高深让您来有所学培训内容：1、原材料的选购，及预处理;2、香辛料的作用及分类、选料、配比、及处理加工;3、高汤、红油、大料油的制作及保养方法4、肉质、鲜汤等汤料的制作及保养方法5、店面经营的选址要点、原材料的材料渠道6、店面经营的经营方法、投资预算减少投资风险。

已在全国帮助近万人次技术指导服务并成功创业欢迎您来实地考察、品尝、学习并为所有学员免费提供技术升级服务学习方式：随到随学学会为止包教包会包食包住针对一对一的指导培训学习，一次性收费中间不再收取任何费用，材料全部有本校承担，专业的教学方式和售后服务，给每个学员带来技术的保证，学到真正的美味小吃技术。加盟膳学派小吃的优势：1、品牌自由，店与店之间保持一定的距

离，味道仅此一家，2、技术毫不保留的全部教会，包教包会，学会为止，3、技术升级，免费学习，味道提高，才是生意的保证，市场的需求，才不会落后市场需求，4、用人少的特点一到两人就可以简单操作，店面十几平方就可以运营，5、本公司专门派专业师傅上门指导，不管是装修还是技术，运营方案都会一一指导，6、学习期间免费食宿，老师手把手的把技术全部交给你，没有时间限制，学会为止，做出来的味道和老师的一样。

膳学派培训项目：特色冒菜项目：成都冒菜王新项目：印度飞饼，灌汤包【皮薄汁多】膳学派培训部分项目一览表：一、特色美食系列：冒菜、串串香、钵钵鸡、干锅、麻辣香锅、火锅、烧烤、万州烤鱼、烤面筋、铁板鱿鱼、铁板炒饭炒面 卤菜、凉菜、十三香小龙虾、炒田螺 石锅拌饭、石锅鱼、木桶鱼、卤肉饭、中式快餐等。二、面条米线米粉：重庆小面、宜宾燃面、肥肠粉、酸辣粉、成都渣渣面、担担面、勾魂面、刀削面、桂林米粉、绵阳开元米线、砂锅米线、鸡杂面、葱油拌面、红烧排骨面、香辣牛肉面、红烧肥肠面、鳝鱼面 酸菜肉丝面、张飞牛肉面 鱿鱼面 特色牛虱子面 辣子鸡丁面、生椒牛肉面、鸡蛋面、香菇炖鸡面、香菇米线、三鲜米线、清汤米线、红汤米线、老麻抄手、红油水饺、凉皮、凉面凉粉等。三、膳学派面点项目：早餐包子、酱肉包 叉烧包、芝麻包、蛋黄包 健康油条、军屯锅魁、小笼包、灌汤包、上海生煎包、老面馒头、花式馒头、营养豆浆、营养粥、玻璃烧卖、红糖糍粑 玉米粑 土豆牛肉饼、南瓜饼、紫薯饼 月牙蒸饺 叶儿粑 春卷等。冷饮甜点项目技术——台式奶茶，冰沙奶昔 鲜榨果汁 特调果茶 华夫饼 鸡蛋仔 蛋烘糕

(3) 膳学派的六大技术支持：1、我们有丰富的开店经验，可以为您做免费开店指导2、丰富的营销推广案例，可以为您做开店后的营销支持3、个性化一对一开店设计4、三年免费技术升级5、设备维护保养常识及采购信息6、管理经营技巧培训