

东营冒菜培训中心，包教包会

产品名称	东营冒菜培训中心，包教包会
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

东营冒菜培训中心，包教包会

冒菜具有投资小(一般开一家50平左右的冒菜店投资在5-8万左右)、周期短(当天投入，当天收益)、收入高(经营冒菜的毛利率一般都在50%左右)、消费群体广泛(不管青年、老年、儿童还是高、中、低各档次人群都是我们的消费群体)的特点!所以冒菜是非常不错的投资选择!

膳学派特色食品研发中心历经数年探索，追根溯源，承袭了汉室正宗的冒菜制法，融合现代制作工艺，锅底由几十种名贵香料精心熬制，汤料以多种动物骨头为原料，再辅以纯动植物油绿色调味品，绝无添加剂，真正使用一次性锅底，味道鲜美，又有益健康，一年四季，老少皆宜，是川渝地区冒菜品系中较为正宗的一脉。

冒菜作为一种川渝地方特色美食，已经成为暨火锅、麻辣烫后强劲新一轮川渝特色餐饮并风靡全国。准备一锅麻辣鲜香的汤汁，把菜用一个竹勺装好，一般一勺就是一份。在锅里煮熟，然后盛到碗里，顺便再舀一勺汤汁，加入老板调制的各种调料。冒菜原料不限，和串串香、火锅类似，什么都可以冒，什么都可上桌。佳茂特色冒菜，承袭西蜀汉室正宗的冒菜技法。我们不搞加盟，不收加盟费、管理费、保证金，设身处地为创业者减少开店投资，毕竟少花钱学到真功夫才是王道。风靡川渝乃至全国的川系冒菜赚钱大揭密，就在佳茂特色冒菜。学员开店创业或摆摊经营，钱景无限。

实操内容

- 1、冒菜的原料选购和前期处理。
- 2、全套配料的采购及前期处理。
- 3、冒菜的详细制作和火候掌握

- 4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。
- 5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

青岛膳学派培训优势：

- 1、专业大厨老师全程指导教学。
- 2、采取一对一手把手教学方式。
- 3、推崇实战教学，学习过程以实操为主。
- 4、不限定学员的学习时间，直到学员完全学会全套技术为止。
- 5、提供终身免费的技术升级服务。
- 6、开店的朋友，免费提供开店技术指导与管理指导。

我们膳学派本着以客户需求价值为核心，继承创新，打造与时俱进的现代美食的经营理念，不断弘扬中华美食文化，加大创新力度，抢抓市场先机，规范运营，致力于将川魂餐饮打造为中国餐饮连锁品牌。川魂餐饮自成立以来，秉承着“成就他人梦想，实现自我价值”的核心价值观，不断挖掘每一个员工的价值，提高团队凝聚力，增强企业核心竞争力，全体川魂人团结一心、风雨同舟、携手并进、坚定不移地把“川魂餐饮”推向新的发展高度，实现全面共赢。