

# 济宁正宗公婆饼培训中心

产品名称	济宁正宗公婆饼培训中心
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

德州哪里可以学公婆饼

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛膳学派厨师职业培训学校,有1000余平方的教学场地，本中心专业针对创业者高水平开店培训。采取理论加实际操作相结合的教学方式。我们的技术教官均是十五年以上厨龄的知名大厨，我们开店运营管理的理论教官均有十年的实战经验。我们不仅仅教你全国各种同品种高水平名店技术，更多的你会在我处学到怎样开店，开店的谋略及得到开学前的筹备支持。

公婆饼具有外表金黄,外脆里软,层次清楚，油而不腻，余香满口,回味悠长的特点.它富含丰富的蛋白质,脂肪和碳水化合物,是一种符合人体生理营养需要的健康食品.它那油香,葱香,馅香,面香令人齿留香的无穷回味,使顾客百食不厌.公婆饼现在使用牛皮纸包装,卫生,方便,快捷,适合现代人生活节奏的需要.公婆饼不仅适合大都市,更适合在县市和乡镇发展,如果使用平底锅做,特别适合街头和路边小吃。

培训课程：

- 1.发面的配比技术和和面手法；
- 2.公婆饼所用二十多种调味料认识及性能；
- 3.公婆饼秘制肉馅配方及实际动手操作；
- 4.挂盐配方和公婆饼刷酱配方及实际操作；
- 5.公婆饼制作全流程及制饼技巧；

## 6.公婆饼制作设备使用维护及采购信息。

### 配方学习：

- 1，进行公婆饼项目制作的文字配方学习
- 2，熟悉整个制作流程，了解所需原料和设备

### 实践操作：

- 1，原材料的选购与前期处理。
- 2，面团的制作，和面醒面
- 3，公婆饼饼皮的制作和包馅手法练习
- 4，公婆饼馅料的原材料配比，调味，熟练掌握味型
- 5，公婆饼成品烹制方法和时间掌握

### 开店培训：

- 1，店面商圈的调研，竞争对手的分析，如何进行门店选址？
- 2,店面租赁注意事项，如何办理各种经营证件？
- 3，结合店面商圈，竞争对手的分析，如何进行门店经营定位？
- 4，店面人员配置，店名设计及装修注意要点？
- 5，如何进行新店开业，策划个性化开业方案？
- 6，门店经营一段时间之后，如何提升门店营业额，开展门店推广？

### 培训方式

- 1，培训老师全程一对一对学员进行项目技术理论与实践相结合的系统操作培训
- 2，运营经理针对开店培训对学员进行全方位的经营能力培训，协助店面选址，设计店名和策划开店方案

### 培训时间

随到随学，学会为止，不限学习时间，一般2-3天，视个人情况而定！

青岛膳学派食品研发有限公司是一家餐饮创业服务平台;主要以特色小吃培训、食品技术研发、餐饮项目加盟的综合性餐饮开店培训平台;先后被《中国鉴优品质量中心》、《中国审核信息企业信用评估中心》授予“中国餐饮诚信·服务示范单位”;旗下加盟品牌“茶子君”、“青岛膳学派鱼米饭”、“烟湘四季”、“坏大姐”、“包子爱面条”、“百卤香”等加盟品牌被评为“中国餐饮行业最具特色加盟品牌”;其在职总厨王老师在青岛省餐饮协会先后获得“湘菜大师”、“湘菜名师”“食神”等称号，并授予“

国家职业技能鉴定高级考评员”资格;曾在“湘菜传播万里行”比赛中荣获金奖;自2009年创立以来，秉着对餐饮行业的支持发展、互惠共赢的理念，不断给予餐饮创业者高品质的技术服务支持;多年来，不断得到餐饮创业者的支持和认可，其成功得到我公司技术培训支持学员数量高达上万。