

武大郎烧饼学习，潍坊武大郎烧饼培训

产品名称	武大郎烧饼学习，潍坊武大郎烧饼培训
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

武大郎烧饼技术培训学校

武大郎烧饼一大特色就是，把几十种香料秘制而成的精选肉馅撒在表层，经明火烘烤或暗火煎制。散发出一种特别诱人的烤肉香味，令人回味无穷，百吃不厌。上面附以营养丰富的鹌鹑蛋，更是锦上添花，别具一格。另一特色就是其松软细腻的面质，此面发酵过程极为精细，而且不同的季节，须以不同的方法发酵面粉，才能做出美味的武大郎烧饼。

武大郎烧饼培训内容：原味武大郎烧饼 酱香武大郎烧饼 麻辣武大郎烧饼 蛋香武大郎烧饼等。

武大郎烧饼培训期间：包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间。免费住宿。

武大郎烧饼培训课程：

1讲述膳学派武大郎烧饼的历史与基础理论知识。

2 讲述膳学派武大郎烧饼的营养价值与市场。

3肉馅制作技术与技巧

4半成品的处理

5烧饼的制作过程

6半成品处理与保存方法

7膳学派武大郎烧饼的销售技巧

武大郎烧饼学习时间：

老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。

武大郎烧饼支持与优惠：

1. 店面形象设计指导：具体店面布局设计、装修设计、店面招牌、店面灯箱。
2. 根据店面特点、地理位置及消费人群制定详细营销战略及促销计划。
3. 根据各店具体情况，制定店面投资预算分析及投资风险回避。
4. 各店菜单的定价参考及设计。
5. 加工御食尚武大郎烧饼设备、器具的配置。