

山东泰安煎饼果子技术教学，一对一教学

产品名称	山东泰安煎饼果子技术教学，一对一教学
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

山东泰安煎饼果子技术教学，一对一教学002

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实力技术保障。

品牌保障：多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活 小班教学 手把手指导。

师资雄厚：精技术 擅经营 重创新 专业教师队伍。

市场接轨：紧随时尚潮流，产品更新换代快。

开店指导：免费开店技术指导 and 成本核算知识。

后期扶持

- 1、根据个人的投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 2、根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。
- 3、整体店面的投资预算与投资风险回避方法。
- 4、指导原料采购，提供原料采购供应商。
- 5、厂批发价代购原材料，设备。也可指导在当地市场购买。

膳学派煎饼果子培训内容:

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.各种食材的处理方式;
- 3.果子的制作方法;
- 4.制作煎饼果子的手法及火候的控制;
- 5.原料采购、存放、保鲜技术。

来膳学派餐饮总部培训学习技术的，包教包会包满意，随到随学，让你高兴来满意而归。一分价钱一分技术，学费低的不保证能学到真技术，只要能学到真本事花再多钱都是值得的，学技术不能只看重价钱，便宜没好货，好货不便宜的，学技术不能跟买衣服一样光讲价位，衣服好坏都能穿，而且不影响美观，技术就不一样了，技术较讲究口味。

膳学派地方特色类：四川干锅、冒菜，冷串串，火锅，卤菜、钵钵鸡，德园包子、北京果木烤鸭、十三香龙虾、万州烤鱼、无烟烧烤、麻辣烫、麻辣香锅，重庆鸡公煲、煲仔饭，铁板炒饭炒面，长沙米粉、老鸭粉丝汤，牛肉粉丝汤、四川凉菜 绝味鸭脖，重庆烧鸡公，酸菜鱼，水煮鱼，水煮牛肉毛血旺、砂锅米线，砂锅麻辣烫，重庆疯狂土豆，肠粉，冷菜，特色浏阳蒸菜，煲仔饭 盖码饭，冷串串香，，美颜煲汤，木桶饭，过桥米线，臭豆腐、鱼粉，面食类：德园包子、生煎包、南翔小笼、扬州灌汤包、锅贴 锅饺、包子、牛肉煎包，土家酱香饼、鸡蛋灌饼、皇中皇饼，山东煎饼、千层饼等上千小吃。

煎饼果子热气腾腾的香气，真的不是你点一份外卖送来的那种味道可以比拟的。鸡蛋的清甜香气、浓郁的酱香和出现的些许香辣气息与面饼的结合更加舒适，土豆丝让煎饼更加的充实，增加了口感的多样性。

提起煎饼果子，不能不提山东的煎饼，正是先有了山东的煎饼才有了带有浓厚天津特色的美味小吃--煎饼果子。煎饼果子在天津已经有了一百多年的历史了。据说是由一位山东马姓回民首创。开始只是一张山东大煎饼卷上一根油条和大葱而已。后来，随着不断的改进和提高，又经过了上百年的演变，较终形成了风靡天津大街小巷、深受人们欢迎的小吃品种。而当今社会煎饼果子已红遍大江南北，到处都可以看到它的身影，正因为如此煎饼果子有很多种特色。