

青岛冒菜培训学校，正宗冒菜技术

产品名称	青岛冒菜培训学校，正宗冒菜技术
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

青岛冒菜培训学校

冒菜是具备巴蜀特色的美食，荤素搭配，油而不腻。随着现代人们的生活条件和消费习惯的不断提高，人们已不满住于千篇一律的消费，更希望平常到稀奇，快捷，味道一流的饮食。而冒菜就是迎合和目前消费者的饮食习惯而产生的一种独特的饮食。冒菜是由享誉海内外的四川著名饮食-火锅演变而来，其传承了四川火锅的麻辣精髓，又具有新奇、快捷、方便、经济的特点一经推出就受到了广大大众群体的广泛喜爱。

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!

来膳学派学正宗冒菜技术，专业的老师，一对一培训，做到让每一位培训人员都能掌握核心技术。保证每一位学员能学到麻、辣、鲜、香的正宗川味冒菜。

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

B、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。

C、自我实践：

- 1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查教学。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。