

淄博什么地方培训馄饨技术

产品名称	淄博什么地方培训馄饨技术
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

正宗千里香馄饨王培训课程:正宗福建千里香馄饨、特色馄饨【水晶皮、馄饨酱、大馄饨汤的配料、鸡丝馄饨陷的配料、台湾玲珑海鲜得配料全套独家传授技术馄饨样式制作各异，鲜香味美，馄饨名号繁多，江浙等大多数地方称馄饨，而广东则称云吞，湖北称包面，江西称清汤，四川称抄手，新疆称曲曲等等。千里香馄饨利润高，至少50%以上。操作员工少，两人就可，我们这边的熟手两人做一天的营业额可达到800元左右。投入少，几千元就能开一家千里香馄饨店，我们做过的千里香馄饨店回本需一至两个月，真正的低投资高效益。

馄饨一年四季都是旺季：一年四季都是旺季(夏天比冬季少一点)一天早、中、晚都可运营。一招鲜，吃遍天。谁干谁赚、赢利可观，以甘旨独霸一方，大挫对手。膳学派馄饨易学、易懂、易操作有无根底均可。千里香馄饨所用之调料在全国各地都可买的到，请学员放心。运营此项目，从业人员少，轻松持久无风险，小出资成果大工作

由精练千里香馄饨专用酱，精制调味肉馅和汤料组成。外观汤明澈，馄饨皮薄馅大，晶莹剔透，口感清爽，进口幽香，回味悠长，口味正宗，是一种特别既有地方特色，又合适全国口味的食物。

馄饨养分丰厚、甜美爽口、滋味鲜美、赋有弹性、皮薄馅大、香气扑鼻、口齿留香。冲汤时飘香满街、诱人胃口，顾客闻香面来。口味要点突出面香与尾香，头香让门客吃一次就能引发胃口，尾香让门客吃后久吃不厌、耐人寻味，吃了还想吃，品味一次永远是回头客，口味任人而调，具有幽香、不油腻、口味悠长很远就能闻到香味，特制的馄饨皮，皮薄通明、筋道、不易煮烂之特色.吃了忘不了，家家卖疯了，处处都能看到火爆场面。

膳学派馄饨培训品种

鲜肉馄饨、鲜虾馄饨、白菜馄饨

【馄饨培训要点】

- 1.馄饨发展历史及其相关知识讲解培训
- 2.馄饨所需原料和配料选购培训
- 3.馄饨原材料面粉处理方法和技巧。
- 4.对馅料的干湿程度进行判断以及如何调馅，让馅料美味。
- 5.鉴别水温、对食材的初步熟处理。
- 7.面点制作工具及设备的使用和注意事项。
- 8.所需的工具与设备器具采购途径和要求。
- 9.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。