

牛肉板面学习，山东牛肉板面培训

产品名称	牛肉板面学习，山东牛肉板面培训
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

牛肉板面技术哪里学好

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

特色面食项目 热干面 阿利茄汁面 炸酱面 肥肠面 牛肉板面 朝鲜冷面 燃面

培训内容

- 1.辣椒油的做法
- 2.酱料的配比制作
- 3.面的制作过程

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购 等。
- 2.店铺经营小技巧，轻松创造财富.

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

自我实践：1.自己实践操作，老师旁边检查指导。

2.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3--5天左右，视个人情况而定。学校有男女宿舍，床被褥卫生间都有，吃住免费，学会为止。随到随学，一对一授课，上午9：00-12：00;下午2：00-5：30

培训优势

教学过程中，有专业的师傅手把手教学，全程实操，一对一指导，学员反复练习，直到合格为止，签订正规合同，中间不收任何费用，终身技术免费指导，为您创业保驾护航

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级