

# 煲仔饭学习，枣庄煲仔饭培训

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 煲仔饭学习，枣庄煲仔饭培训         |
| 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

### 济宁正宗煲仔饭技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

煲仔饭也称瓦煲饭，通常把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟，煲出来的饭也较为香口，齿间留香，回味无穷。煲仔饭不能放过的就

煲仔饭也称瓦煲饭，通常把淘好的米放入煲中，量好水量，加盖，把米饭煲至七成熟时加入配料，再转用慢火煲熟，煲出来的饭也较为香口，齿间留香，回味无穷。

煲仔饭不能放过的就是锅巴，色泽金黄、干香脆口、滋味悠长、回味无穷，吃煲仔饭时，记得尝尝饭焦的味道，又香又脆，怕热气的倒在汤里泡一会儿再吃一样可口。

煲仔饭种类主要有豆豉排骨饭、腊味饭、滑鸡饭、黄鳝饭、田鸡饭、咸鱼香肉饭等，煲仔饭的用料灵活多样，可因时、因地而异，要把煲仔饭制作得好，要讲究火候，因为米的产地不同，新旧程度不一样，吸水量也有别。

### 二：限时优惠

1：随到随学，老师亲手指导教学，根据个人领悟能力学会为止

2：学习时间：不限制学习时间，学会为止。

3：限时优惠：交一份学费可以两人一起学习，另外学两个项目在送两个项目!

4：住宿问题：我们提供住宿，单人单床，每个房间都有空调。

5：，免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面方案等，中途不收任何费用。

### 三：培训课程

1：根据个人投资能力免费指导，分析消费商圈，合理设定营销方案。

2：流程讲解，包括店面的、人员配备、物资采购等。

3：根据店面情况免费设计方案、提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。

4：老师实践中带领你学习的技巧，原材料的选择，成本、预算。

5：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。

6：免费提供整体店面的投资预算与投资风险回避方法。

7：根据当地消费水平，免费设定产品销售价格。

8：店铺小技巧，轻松创造财富。

学做煲仔饭正宗核心技术就到青岛膳学派餐饮培训学校，建议你报名参加沁香园广州小吃培训技能中心为者提供的煲仔饭培训课程，一般3~5天就能学会煲仔饭技术，大师一对一手把手传授技术，学员亲手实践操作学习。