

滨州特色过桥米线技术培训

产品名称	滨州特色过桥米线技术培训
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

滨州特色过桥米线技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

过桥米线：清汤米线、麻辣米线（微辣、中辣、特辣）、番茄米线、炸酱米线、凉拌米线、鱼丸米线、砂锅米线、羊肉卷米线、肥牛米线等，约有40~50种口味米线的制作方法，米线店的经营方法、开米线店如何选址，开米线店创业培训

膳学派小吃培训学校技术培训流程：

理论指导：学员实地考察满意后，签订学习合同，学校提供技术配方材料；

现场实践：各种米线原材料选材制作，配方调配，半成品制作，各种设备的使用方法；

学员学习：准备原食材，老师手把手教，学员亲手操作；

操作流程：原材料选材，设备型号选择，不同口味成品的调制。

考虑到每个人的接受能力不一样，所以我们不限制学员的学习时间，按照以往的培训的经验，就算您从来没有做过菜、没下过厨房，我们也能教会您。

理论加与实践相结合的学习方式，以实践操作为主，所学技术包教包会。

膳学派小吃培训的七大郑重承诺，让您开店无忧：

1、膳学派小吃培训签订合同，统一教学标准，一次性收费，没其它任何费用（包括食宿、食材所有费用）。

- 2、膳学派小吃培训保证学员掌握核心技术，所有原材料技术毫无保留。
- 3、膳学派小吃培训提供店铺地址选择，技术培训等一系列创业问题指导，让您开店无忧。
- 4、膳学派小吃培训终身技术免费升级，终身技术免费指导，增加产品卖点，确保每位客户项目长久运营。
- 5、膳学派小吃培训一人报名，可两人同时学习。
- 6、膳学派小吃培训随到随学，老师学员一对一；学员实践动手操作，没有时间限制，学会为止。
- 7、膳学派小吃培训先品尝后学习，签订培训合同，反复实践操作，直到完全掌握为止。