

东营正宗麻辣烫技术培训班

产品名称	东营正宗麻辣烫技术培训班
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

东营正宗麻辣烫技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

麻辣烫这个项目虽未进大雅之堂，却在民间发展了千年的特色小吃，消费人群广泛，经营模式多种多样，成本低，市场大，利润高。无论什么时候食客对麻辣烫的热情未减。尤其在冬季，许多人脑海中会浮现出热腾腾的麻辣烫。不少麻辣烫店的门前，尽是等座排队的，生意兴隆，无疑是创业族更佳的热门创业行业。

- 1.老师现场演示
- 2.学员操作练习
- 3.开店所需设备介绍
- 4.实习操作
- 5.老师纠正，老师考核作品
- 6.介绍如何创业，利润分析
- 7.老师教采购原材料，挑选调料，开店所需设备

实践操作内容

- 1.麻辣烫的系统讲述;

- 2.麻辣烫原料的选购;
- 3.麻辣烫食材的预加工;
- 4.麻辣烫制作的基本标准;
- 5.麻辣烫制作的制作步骤;
- 6.麻辣烫经营定价原则;
- 7.培训调味品及原料的货源渠道;
- 8.经营选址与生意技巧,投资分析,经营管理。

青岛膳学派小吃餐饮培训学校在教学过程中,老师对待每一个学员都是一样的,关心学员提出的各种问题并给予解答,保持微笑。学员就是我们的顾客,坚持顾客至上的原则。毕业学员我们将提供终身免费再学的政策,保证学员不会忘记所学知识,即使忘记了可再来我们公司免费学习。在实开店过程中有任何问题,都可以留言或来公司或其它方式咨询,我们也会认真解答,提供开店指导。

【练习时间】:根据个人把握情况而定,不束缚学习时间,学会连续,包教包会,一般2-3天可学会。

【练习方法】:终年练习、节假日不休、随到随学、不限时间、亲手操作、学会连续!

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)