

# 临沂可以学蒸饺技术

产品名称	临沂可以学蒸饺技术
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

临沂可以学蒸饺技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

蒸饺是中华民族传统节日食品，是每年春节必吃的年节食品。相传是中国东汉南阳“医圣”张仲景首先发明的，在中国许多省市也有冬至吃饺子的习惯。中国南方地区也普遍有饺子这一食品。饺子一般只是用猪牛羊肉和蔬菜作馅的传统小吃。但现在不光连鸡、鸭、鱼肉、蛋、海味、山珍、鲜蔬、干菜、果品等都可以作馅。但凡是好吃又富有营养的材料通通都可以作馅。

培训课程

- 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.蒸饺的系统讲述;
- 2.蒸饺原料的选购;
- 3.蒸饺食材的预加工;
- 4.蒸饺制作的基本标准;
- 5.蒸饺制作的制作步骤;
- 6.蒸饺经营定价原则;
- 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。

## 石家庄早餐蒸饺培训班

为什么选择我们青岛膳学派培训中心

学习期间的原材料怎么算？

答：每一位学员在学习期间的所有原材料均由我们负责，您只需交学费即可，除了学费您无需再交任何其他费用。

你们的培训模式是怎样的？

答：实操与理论相结合，我们的每个课程在报名之后都会立即安排专业的及教学老师手把手亲自示范，虽会让学员亲手实际操作，反复实践，直到学员做出和老师差不多的口味即可。

报名之前能不能先品尝味道在学？

答：可以先品尝，满意后再学习。部分品种准备时间比较长，需提前预约。