

精品卤菜 早餐面点 培训目录

一 精品卤味

精品卤菜	7
武汉黑鸭系列	12
武汉鸭脖系列	15
绝味卤鸭脖系列	18
鸭霸王/童子鸡/盐焗鸡/茶油鸭	21/24
铁板鸭/酱板鸭	28/31
叫花鸡	34
网红现捞	37
北京烤鸭	41
啤酒烤鸭	44
果木炭烤鸭	47
农夫烤鸡	50
桶仔鸡	53

二 早餐面点

白案全能	56
早餐主题店	60
汉味早点系列	64
黑龙江饺子馆	72
精选包子系列	74
小笼包	79
生煎包专卖店	82
扬州灌汤包	86
面窝香炸类	89
永和大油条豆浆	92
三鲜豆皮	95
上海三鲜锅贴	97
小米粳	100
走俏酥饼	102
新派发糕	105
卤肉卷饼	108
土家公婆饼	110
土家酱香饼	113
荆州锅盔	116
仙桃锅盔	119
梅菜扣肉饼	122

长沙糖油粑粑 124
 水晶虾饺系列 126
 荆楚汤包 130
 羞答答口袋馍 133
 顾客进店消费的概率统计 135
 英佳尔品牌事业 136

精品卤菜

新创滚揉腌制技术，现卤鲜卖工艺，多家优秀配方提炼，让卤菜制作成本更低、速度更快、产品更新鲜、味道更醇厚，开店独霸一方轻而易举



- ★可给您紫燕百味鸡、廖记棒棒鸡、天津童子鸡、冷记、煌上煌、夫妻肺片等模式和口味
- ★新技术运用：腌料成本下降二分之一、时间缩短三分之二、新鲜度提高三分之一、人力节约三分之二、综合成本下降二分之一。

秘制卤菜 培训内容	1. 畜肉类： 富贵蹄膀、五香牛肉（镇店卤品）●卤方块肉●五香蹄花●卤猪头肉●卤猪口条●卤肥肠●卤猪耳●卤猪肚●卤猪心●卤猪尾●卤猪排●卤牛肚●卤牛心●卤牛筋等。 2. 禽肉类： 虎皮鸡蛋●五香鸡蛋●虎皮鸡爪●五香鸡爪●卤鸡腿●卤鸡翅●卤翅中●卤翅尖●卤鸡肝●卤鸡肫●卤鸭脖●卤鸭肠●卤鸭头●卤鸭胗等。 3. 素菜类： 五香面筋●香卤干子●香卤毛豆●五香腐竹●香卤千张●卤海带●卤花生●卤莲
--------------	--

	藕等。 4. 卤菜拼盘、牙签肉等的制作、拌制、销售和开店。 注：您需要哪家味型，就给您哪家正宗味型，只会超越不会逊色！
休闲卤菜	秘卤鱿鱼须●秘卤基围虾●秘卤小龙虾●秘卤毛蟹●秘卤腊鱼●秘卤牛蛙●秘卤甲鱼●秘制卤鳝鱼等
泡菜品种	1. 白云系列：●泡椒凤爪●白云猪尾●白云鸭掌●白云猪耳等 2. 四川泡菜：●什锦泡菜王●泡笋子●三色泡菜●滋补苦瓜泡菜●果味泡菜（甜）●橙汁冬瓜条●桂花大蒜●山楂蜜瓜●蜜汁马蹄●萝卜、豇豆、雪里红、青红辣椒等大众泡菜。 3. 韩式泡菜：●平壤辣白菜●泡黄瓜●泡萝卜条●小萝卜泡菜●朝鲜泡菜等●什锦系列等
凉菜品种	凉菜制作辅料配置和处理●凉拌时蔬●龙口粉丝●金钩西芹●蒜油藕片●红油肚丝●香菇蒜泥●盐水花生●秘制蒜泥白肉●怡红快绿●手撕茄子●凉拌豆芽海带●凉拌玫瑰三丝●泡椒海带丝●香菜拌牛肉●老醋海蜇头●香椿拌豆腐●拌桔根●拌明太鱼●拌泥鳅等
夫妻肺片品种	1. 主原料：牛肉●牛心●牛舌●牛肚●牛百叶●五香猪肘●猪心●猪舌●猪耳●鸡胗●玫瑰鸭胗●无骨凤爪等，制作成各种风味的夫妻肺片模式（如紫燕百味鸡、廖记棒棒鸡、天津童子鸡等模式）； 2. 牛肚、猪耳等可做成白卤。
培训时间	不限制学习时间,包教包会,包满意。一般5天左右,视个人情况而定,学会为止。
抵扣价	1、学秘制卤菜 2860 元；加休闲卤菜补 1000 元，加学泡菜补 800 元，加学凉菜补 800 元，加学夫妻肺片补 800 元；学卤菜+泡菜+凉菜+夫妻肺片 5060 元；全学 6260 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 2. 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。赠送水杯、笔记本、笔、围裙、筷子、手袋。
特别优惠	1. 加学武汉黑鸭或武汉鸭脖只加收 2160 元学费。 2. 加学童子鸡、百味鸡、广式盐焗鸡、棒棒鸡、农夫烤鸡、酱板鸭、北京烤鸭、啤酒烤鸭等任一项，收费 1000 元；加学更多项，双方协商。 3. 全程指导开店和销售。

目前，夫妻肺片的经营的品牌店有紫燕百味鸡、廖记棒棒鸡、天津童子鸡等模式，生意均不错，其原因在于该菜型和口味特点很适合现在高节奏、简易休闲的生活特点。

英佳尔卤菜、泡菜、凉菜，出自近十位世家之手，融合了目前最优秀的技术和工艺，在此基础上调至出来的夫妻肺片系列，可谓老少皆宜，营养健康，余味绕梁；技术和口味绝不逊色于这些品牌，为创业者在卤制品和凉拌菜上创立自己的品牌提供有力的技术保障。



黑鸭系列

精选秘制香料、滋补中药，使鸭子麻、辣、鲜、香、甜、酥，食后回味无穷



★新技术运用：腌料成本下降二分之一、时间缩短三分之二、新鲜度提高三分之一、人力节约三分之二、综合成本下降二分之一。

培训内容

●黑全鸭●半边鸭●鸭腿●鸭锁骨●鸭脖●鸭头●鸭翅●鸭舌●鸭胗●鸭掌●鸭肠●鸭爪●鸭翅尖●鸭架●干子●千张●莲藕●海带等
注：您需要那家味型，就给您那家正宗味型，只会超越不会逊色！

培训时间	不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般6天左右,视个人情况而定。
抵扣价	3660元,所缴学费可抵扣从公司购买的物料费(必用调味品)、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等;同一产品公司收费高于市场,加倍退还差额。 包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等,中途不收任何费用。(送学习用具一套:笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包)
特别优惠	1. 加学卤菜、鸭脖5折收抵扣费。 2. 加学童子鸡、百味鸡、广式盐焗鸡、棒棒鸡、农夫烤鸡、酱板鸭、北京烤鸭、啤酒烤鸭等任一项,收费1000元;加学更多项,双方协商。

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程,老师无私奉献,还需要您严谨认真的学习和理解,给与足够的训练机会,让您熟能生巧。



武汉鸭脖系列

采用祖传千年古方和三十多种中药材卤制,以香、麻、辣为主,吃后香辣回味无穷



★新技术运用:腌料成本下降二分之一、时间缩短三分之二、新鲜度提高三分之一、人力节约三分之二、综合成本下降二分之一。

培训内容	<p>●全鸭●半边鸭●鸭腿●鸭脖●鸭头●鸭翅●鸭舌●鸭肠●鸭胗●鸭掌●鸭架●鸭爪●鸭翅尖●干子●千张●腐竹●莲藕●海带●毛豆●豆皮●五香素鸡等</p> <p>注:您需要那家味型,就给您那家正宗味型,只会超越不会逊色!</p>
培训时间	不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般6天左右,视个人情况而定。

抵扣价	<p>3660 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）</p>
特别优惠	<p>1. 加学卤菜、鸭脖 5 折收抵扣费。</p> <p>2. 加学童子鸡、百味鸡、广式盐焗鸡、棒棒鸡、农夫烤鸡、酱板鸭、北京烤鸭、啤酒烤鸭等任一项，收费 1000 元；加学更多项，双方协商。</p>



绝味卤鸭脖系列

绝味卤鸭脖系列以其口味独特、品种多样、贴近时尚而倍受广大消费者的青睐



★新技术运用：腌料成本下降二分之一、时间缩短三分之二、新鲜度提高三分之一、人力节约三分之二、综合成本下降二分之一。

<p>培训内容</p>	<p>鸭系列：●绝味卤全鸭●绝味卤鸭脖●绝味卤鸭头●绝味卤鸭翅●绝味卤鸭舌●绝味卤鸭肠●绝味卤鸭胗●绝味卤鸭掌●绝味卤鸭架等</p> <p>猪系列：●绝味卤猪耳●绝味卤猪蹄●绝味卤猪肚●绝味卤猪尾巴●绝味卤猪头●绝味卤猪鼻</p> <p>鸡系列：●绝味卤整鸡●绝味卤鸡翅●绝味卤鸡爪●绝味卤鸡尖●绝味卤鸡腿●绝味卤鸡肫●绝味卤鸡蛋等</p> <p>素菜类：●绝味卤毛豆●绝味卤藕片●绝味卤香干●绝味卤海带●绝味卤土豆●绝味卤萝卜●绝味卤花生米等</p>
<p>培训时间</p>	<p>不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般6天左右,视个人情况而定。</p>
<p>折扣价</p>	<p>4660元,所缴学费可抵扣从公司购买的物料费(必用调味品)、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等;同一产品公司收费高于市场,加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等,中途不收任何费用。(送学习用具一套:笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包)</p>
<p>特别优惠</p>	<p>1. 加学卤菜5折收抵扣费。 2. 加学童子鸡、百味鸡、广式盐焗鸡、棒棒鸡、农夫烤鸡、酱板鸭、北京烤鸭、啤酒烤鸭等任一项,收费1000元;加学更多项,双方协商。</p>



鸭霸王

外香内酥，冬夏皆宜



★新技术运用：腌料成本下降二分之一、时间缩短三分之二、新鲜度提高三分之一、人力节约三分之二、综合成本下降二分之一。

培训内容	<p>1. 常德鸭霸王系列：全鸭、鸭脖、鸭头、鸭翅、鸭舌、鸭肠、鸭胗、鸭掌、鸭架、鸭肝、卤毛豆、卤藕片、卤香干、卤海带、卤土豆、卤萝卜干、卤花生米等</p> <p>2. 绝味卤系列：●绝味卤猪耳●绝味卤猪蹄●绝味卤猪肚●绝味卤猪尾巴●绝味卤猪头●绝味卤猪鼻</p> <p>3. 休闲卤味：秘卤鱿鱼须●秘卤基围虾●秘卤小龙虾●秘卤毛蟹●秘卤腊鱼●秘卤牛蛙●秘卤甲鱼●秘制卤鳝鱼等</p> <p>4. 酱板鸭</p>
培训时间	不限制学习时间, 包教包会, 学会为止。一般 6 天左右, 视个人情况而定。
抵扣费标准	单学常德鸭霸王 2860 元, 加学绝味卤系列加 1000 元, 加学休闲卤味加 1000 元, 加学酱板鸭加 800 元, 全学 5400 元。含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等, 中途不收任何费用。
特别优惠	送泡菜技术



风味鸡鸭



童子鸡	培训内容	童子鸡
	抵扣价	1700元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场●加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等●中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
	学习时间	4~5天●根据个人掌握情况而定●不限学习时间●学会为止●包教包会。
盐焗鸡	培训内容	盐焗全鸡 盐焗鸡翅 盐焗鸡爪 盐焗鸡肾 盐焗鸡腿 盐焗鸡尖 盐焗鸡心 盐焗鸡蛋 盐焗鸭掌 盐焗鸭脖 盐焗鸭下巴 盐焗鱿鱼须
	学习时间	4~5天●根据个人掌握情况而定●不限学习时间●学会为止●包教包会。
	抵扣价	2160元●所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场●加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等●中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
茶油鸭 (鸡)	培训内容	湘味茶油鸭●茶油鸡
	学习时间	4~5天●根据个人掌握情况而定●不限学习时间●学会为止●包教包会。
	抵扣价	2280元●所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场●加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等●中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）

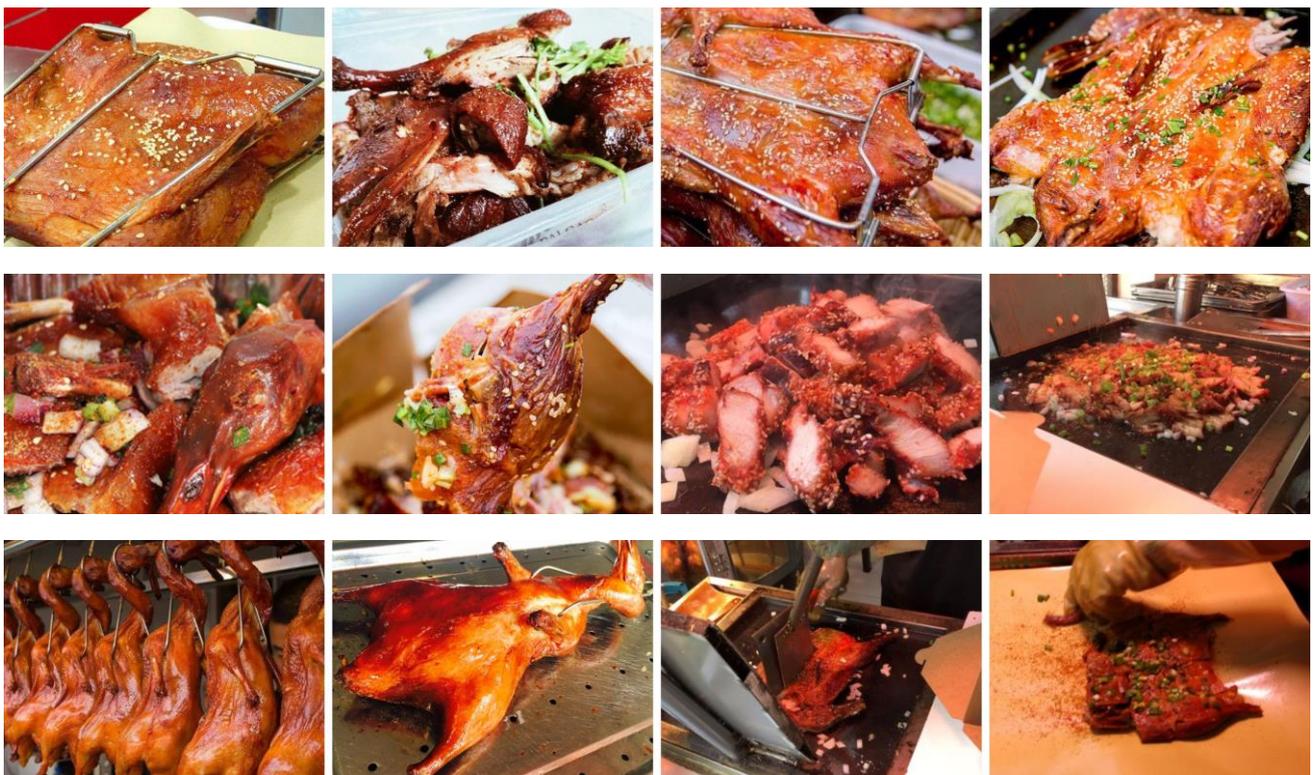


铁板鸭

百科点评：色泽金黄 皮脆肉嫩 味道鲜美 绝不油腻



培训内容	★五香铁板鸭 ★麻辣铁板鸭 ★孜然铁板鸭 ★椒盐铁板鸭 ★蒜香铁板鸭等口味 ★铁板鸭腿 ★铁板鸭翅 ★铁板鸭肠
培训时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。
培训费用	2860元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。



酱板鸭

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)

酱香浓郁，滋味悠长，选材有道，吃了还想吃



培训内容	★酱板全鸭 ★酱鸭鸭脖 ★酱鸭鸭腿 ★酱鸭鸭头 ★酱鸭鸭翅 ★酱鸭鸭舌 ★酱鸭鸭胗等
培训时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。
培训费用	2860元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。
特别优惠	送精美泡菜或饮品技术

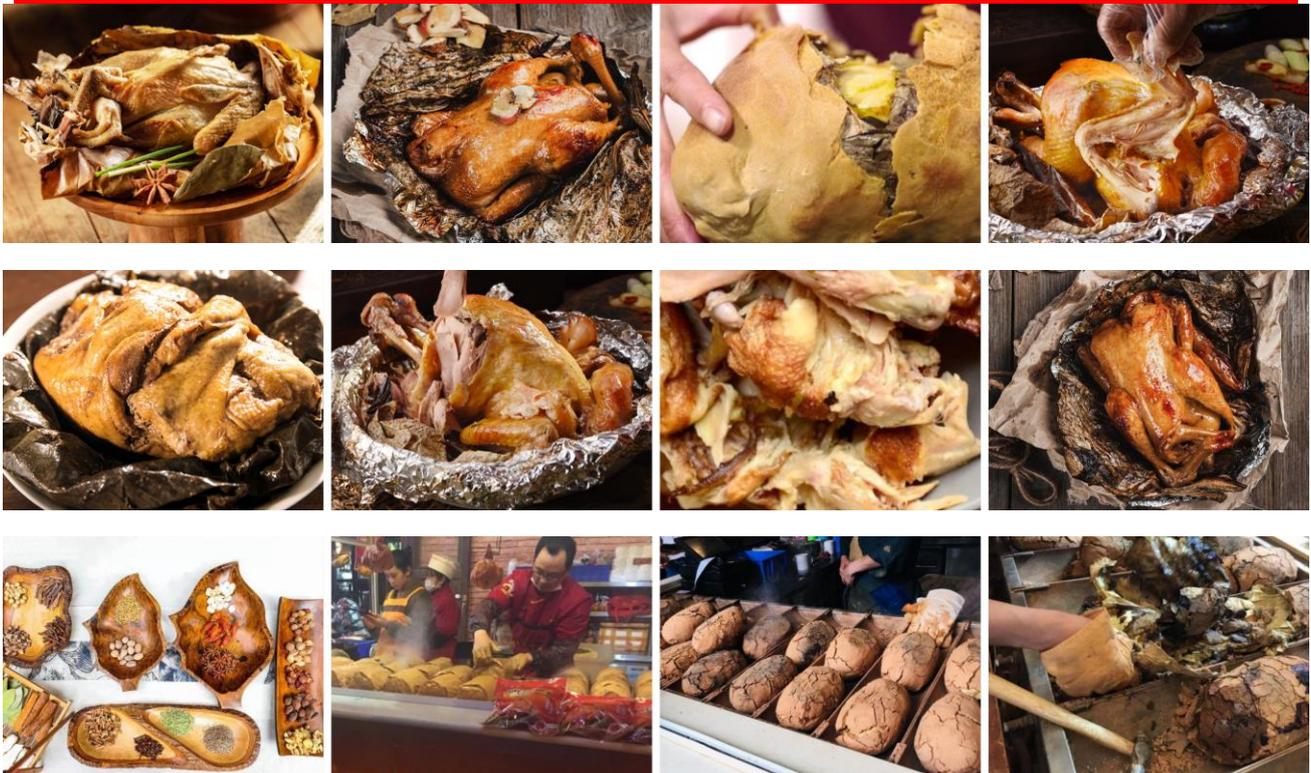


叫花鸡

色泽枣红明亮，芳香扑鼻，板酥肉嫩，入口酥烂肥嫩，风味独特



培训内容	正宗黄泥叫花鸡 ★锡纸烤鸡 ★锡纸烤鸡翅 ★锡纸烤鸡腿 ★荷叶烤鸡 ★荷叶烤鸡翅 ★荷叶烤鸡腿
培训时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。
培训费用	2860元，含技术转让费、中餐费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。



川式现捞

时尚与传统并存 味蕾与财富相依



<p>技术培训</p>	<p>荤菜主打类： ● 金牌猪手 ● 现捞排骨 ● 富贵肘子 ● 现捞卤味肥肠 ● 现捞口味猪耳 ● 现捞五香猪脸 ● 现捞五香猪尾 ● 现捞卤香牛肉 ● 现捞卤香牛肚 ● 台湾香肠 ● 包心牛肉丸 ● 鹌鹑蛋 ● 鸡腿</p> <p>特色产品类： 现捞鸭脖 ● 现捞鸭掌 ● 现捞鸭翅 ● 现捞鸭肫 ● 现捞鸭头 ● 鸡翅尖</p> <p>海鲜类： ● 现捞卤虾 ● 现捞鱿鱼 ● 现捞虾球</p> <p>素菜类： ● 现捞卤藕 ● 现捞香干 ● 现捞千叶豆腐 ● 现捞菌菇 ● 现捞海带 ● 现捞木耳 ● 现捞花生 ● 现捞毛豆 ● 现捞土豆 ● 现捞面筋</p>
<p>培训时间</p>	<p>收费标准：3800元，老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5-10天左右。免费实习，推荐高薪就业。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用；管中餐和住宿。</p>
<p>增值服务</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.提供千家成功店铺供您参考。 2.海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。



北京烤鸭

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)

传授正宗北京烤鸭技术，皮脆肉嫩醇香。农夫烤鸡、奥尔良烤鸡采用“循环回炉”技术



培训内容	正宗北京烤鸭全套、脆皮烤鸡
培训要点	① 鸭子的选择， ② 鸭子处理技巧， ③ 鸭子腌制技巧， ④ 五香鸭腌制技巧， ⑤ 麻辣鸭腌制技巧， ⑥ 烤鸭技术， ⑦ 酱料配置， ⑧ 鸭子切片技术， ⑨ 烤鸭炉使用方法， ⑩ 烤制技巧， ⑪ 烤鸭颜色控制。
抵扣价	2860 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）
学习时间	不限学习时间，学会为止，包教包会。一般 4 天左右，根据个人掌握情况而定。
赠送内容	赠送港式烤鸭技术



啤酒烤鸭

香而不腻，脆嫩爽口，令人“食之难忘其味，观之难忘其色”



培训内容	啤酒烤全鸭、啤酒脆皮烤全鸭、脆皮烤鸡
培训要点	<ol style="list-style-type: none">① 鸭子的选择，② 鸭子处理技巧，③ 鸭子腌制技巧，④ 鸭子卤汤浸泡技巧，⑤ 鸭子沥水技巧，⑥ 烤鸭技术，⑦ 酱料配置，⑧ 烤鸭炉使用方法，⑨ 烤制技巧，⑩ 烤鸭颜色控制。
赠送内容	赠送港式烤鸭技术、开胃泡菜技术
折扣价	2560 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）
学习时间	不限学习时间，学会为止，包教包会。一般 5 天左右，根据个人掌握情况而定。



黑木炭烤鸭

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)

成品肉质外酥里嫩，汁多皮脆，色泽天然金黄；三种家禽，多种口味，涵盖所有人的需求



培训品种	原味果木炭烤鸭★麻辣果木炭烤鸭★香辣果木炭烤鸭★孜然果木炭烤鸭等等； 原味果木炭烤鸡★麻辣果木炭烤鸡★香辣果木炭烤鸡★孜然果木炭烤鸡等等； 原味果木炭烤鸽子★麻辣果木炭烤鸽子★香辣果木炭烤鸽子★孜然果木炭烤鸽子等等。
培训时间	不限学习时间，学会为止，包教包会。一般7天左右，根据个人掌握情况而定
抵扣价	3980 元，包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费等，中途不收任何费用。
赠送内容	赠送啤酒烤鸭、北京烤鸭、港式烤鸭之一



农夫烤鸡

色泽金黄香味诱人，口感外酥里嫩，料入肉内，入口奇香四溢，食后口鼻生香，回味无穷



培训内容	新奥尔良烤鸡●黑椒烤鸡●孜然烤鸡●香辣烤鸡●麻辣烤鸡●蜜汁烤鸡●妙恋可乐烤鸡●同微型的烤鸡全翅●烤翅●烤鸡腿●烤鸽子等
抵扣价	2160 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
学习时间	4~5 天，根据个人掌握情况而定，不限学习时间，学会为止，包教包会。
赠送内容	赠送墨西哥烤鸡技术。
培训要点	①烤鸡选择与各种味型腌制处理， ②烤鸡技术， ③酱料配置， ④烤炉使用方法， ⑤烤鸡颜色控制。



桶仔鸡

CCTV-10 专题报道项目，外酥里嫩，天然金黄色泽，香气醇正，挡不住的美味



培训内容	原味桶仔鸡、香辣桶仔鸡、孜然味桶仔鸡、奥尔良味桶仔鸡；烤红薯、烤土豆、烤玉米
抵扣价	3700 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策
学习时间	4~5 天，根据个人掌握情况而定，不限学习时间，学会为止，包教包会。
培训要点	①烤鸡选择与各种味型腌制处理， ②烤鸡技术， ③酱料配置， ④烤炉使用方法， ⑤烤鸡颜色控制。



早餐面点

白案全能	28
早餐主题店	32
汉味早点系列	36
黑龙江饺子馆	44
湘味早点	46
武汉热干面	55
精选包子系列	58
小笼包	63
生煎包专卖店	66
扬州灌汤包	70
面窝香炸类	73
永和大油条豆浆	76
三鲜豆皮	79
上海三鲜锅贴	81
小米香粳	84
走俏酥饼	86
新派发糕	89
卤肉卷饼	92
土家公婆饼	94
土家酱香饼	97
荆州锅盔	100
仙桃锅盔	103
梅菜扣肉饼	106
长沙糖油粳粳	108
水晶虾饺系列	110
爆俏台湾胡椒饼	112
顾客进店消费的概率统计	114
英佳尔品牌事业	115

白案全能班

白案是餐饮中一只重要的分支，而如今白案师傅极度紧缺，掌握好这项技能，就如同打通了一条通往高薪和高地位的通道

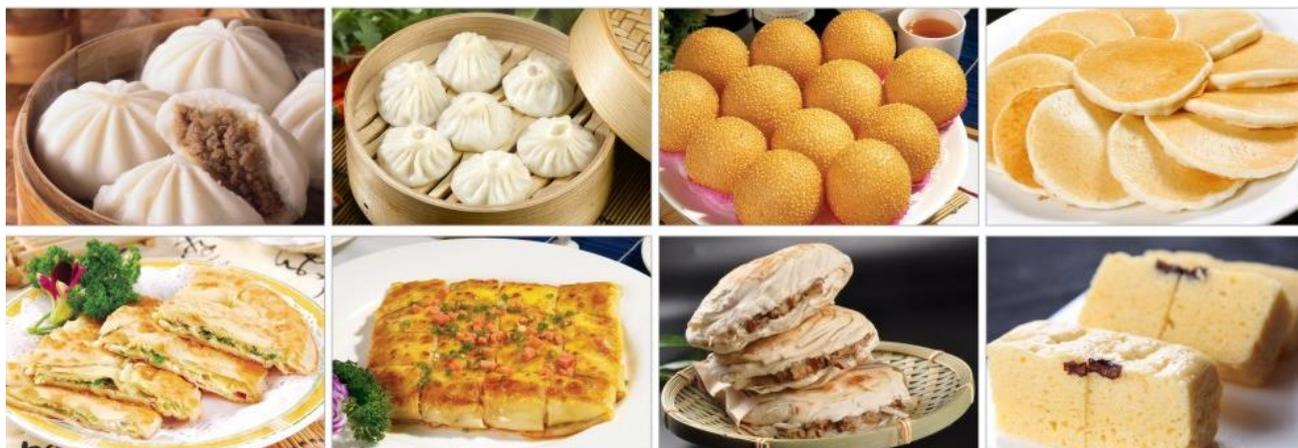


培训内容	粉面系列	热干面●凉面●炸酱面●原汤粉面●三鲜粉面●馄饨。
	包子系列	骨汁鲜肉大包●三丁大包●酱肉打包●牛肉大包●梅菜扣肉大包●雪菜大包●香菇青菜大包●香辣粉丝大包●豆腐鸡蛋大包●糖三角●豆沙大包●玫瑰麻仁大包●葱油花卷●老面馒头●高粱馒头●玉米馒头●荞麦馒头●糯米烧麦等。
	小点系列	杭州小笼包●扬州灌汤包●汽水包●烧梅●蒸饺●韭菜盒子
	煎炸系列	面窝●红豆油香●油饼●欢喜坨（麻元）●油糍●鸡冠饺●南瓜饼●糯米鸡●油酥饼●姜汤糍粑●春卷●麻花●酥饺
	香饼系列	千层饼●葱油饼●美味馅饼●土家酱香饼●韭菜鸡蛋馅饼●牛肉饼
	发糕系列	面发糕●米发糕●玉米面发糕●创意发糕●米粑等；形式和口味可以根据消费定位创新。
	羹粥系列	粥：大米粥●红豆粥●绿豆粥●八宝粥●蔬菜营养粥●皮蛋瘦肉粥●玉米羹●糊米酒●清酒●蛋酒等。 豆香系列：原味（现磨）豆浆●豆腐脑●花生豆浆●燕麦（麦香）豆浆●黑芝麻豆浆●红枣豆浆●绿豆沙●红豆沙等。
	传统经典	肉丁胡辣汤●陕西传统甄糕●宁波汤圆●糯米包油条●糊汤粉。
国家资格证书	培训后●公司可组织报考“中式面点师”职称●并包通过●证书可在相关学历网站查询	
招生对象	身体健康●想成为白案专业技师●或想自己开早点店●汉味小吃店的创业人士。	
培养目标	具有白案专业技能●懂得餐饮经营●回家即可创业开店的综合人才	

培训时间	全学 50 天●本期学不会●下期免费再学。
开课日期	随到随学●循环教学。
抵扣价	全学 18180 元●以上内容任选八项 6660 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费(必用调味品)●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等;同一产品公司收费高于市场●加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等●中途不收任何费用。(送学习用具一套:笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包)
培训特点	从入门到精通●烹饪名师小班授课●全部实际动手操作。
开店服务	指导开店●技术三年内免费升级。



早点主题店



培训内容	早餐粉面系列	<p>湖北刚需：热干面●杂酱面●原汤面●三鲜面●凉面●馄饨●湖南米粉。（原抵扣价 2160 元）</p> <p>湖南刚需：（原抵扣价 3860 元）</p> <p>特色煨码类：原汤肉丝粉面●猪骨原汤粉面●猪排原味汤粉●猪肝原味汤粉●红烧肉原味汤粉●三鲜原味汤粉●酸辣粉面●冬菇菜心粉面●酸菜蒸肉粉面●原汤牛肉粉面●原汤牛杂粉面●杂酱粉面●双燕混沌。</p> <p>特色炒码类：炒肉粉面●黄瓜猪肝粉面●酸辣腰花●肚片●云耳肉片●青椒炒蛋●肉丝炒蛋●鸡杂粉面●腰肝粉面●腰肚粉面●香菜牛肉粉面●鱿鱼笋丝粉面●鳝鱼粉面等。</p> <p>陕西刚需：秦镇米皮/面皮与汉中凉皮/凉面二选一●馄饨●炸酱面●杂肝汤/豆花泡馍●白吉馍。（原抵扣价 3660 元）</p> <p>江西刚需：南昌拌面●南昌拌粉●三鲜汤粉面●杂酱粉面●凉面●馄饨●秘制牛肉粉面（原抵扣价 3700 元）</p>
	包子系列	<p>热卖包子：骨汁鲜肉大包●鸡汁鲜肉大包●酱肉打包●牛肉大包●梅菜扣肉大包●雪菜大包●香菇青菜大包●香辣粉丝大包●豆腐鸡蛋大包●萝卜丝大包●荠菜大包●豆沙大包●玫瑰麻仁大包●葱油花卷●老面馒头●高粱馒头●玉米馒头●荞麦馒头●糯米烧麦等。（原抵扣价 2860 元）</p> <p>德园包子：骨汁鲜肉大包●鲜肉灌汤包●三丁灌汤包●香辣盐菜包●酱肉大包●牛肉大包●香菇青菜大包●香辣粉丝大包●玫瑰麻仁大包●马蹄卷●奶油银丝卷●老面馒头●玉米馒头●荞麦馒头等。（原抵扣价 2860 元）</p>
	煎炸系列	《欢喜坨（麻元）》●《面窝》●《油糍》●《鸡冠饺》●《南瓜饼》●《糯米鸡》●《红油香》●《油酥饼》●《姜汤糍粑》●《春卷》
	小点系列	《杭州小笼包》●《汤包》●《上海生煎汤包》●《武汉生煎包》●《武汉水煎包》●《汽水包》●《烧梅》●《蒸饺》●《锅贴饺子》●《韭菜盒子》
	香饼系列	《土家酱香饼》●《千层饼》●《韭菜鸡蛋馅饼》●《土豆馅饼》●《粉条馅饼》●《猪肉香菇馅饼》●《酱肉馅饼》●《葱油饼》●《韭菜盒子》●《西安肉夹馍》●《牛肉饼》●《卤肉卷饼》
羹粥系列	<p>《粥：大米粥●红豆粥●绿豆粥●八宝粥●蔬菜营养粥●皮蛋瘦肉粥●玉米羹●糊米酒●清酒●蛋酒等》</p> <p>《豆香系列：原味（现磨）豆浆●豆腐脑●花生豆浆●燕麦（麦香）豆浆●黑芝麻豆浆●红</p>	

	枣豆浆●绿豆沙●红豆沙等)
传统经典	《大油条》●《豆皮：三鲜豆皮●蛋光豆皮●鲜肉豆皮●牛肉豆皮》●《发糕：面发糕●米发糕●玉米面发糕等》●《米粩》●《肉丁胡辣汤》●《陕西传统甄糕》
名优粉面配中晚餐	<p>1. 武汉热干面：全料热干面●黑芝麻热●秘制杂酱面●清酒●蛋酒●豆浆●豆腐脑。（原抵扣价 2160 元）</p> <p>2. 秘制牛肉面：秘制牛肉面（粉）●秘制牛杂面（粉）●秘制牛腩面（粉）●秘制全家福（粉）●康师傅红烧牛肉面●康师傅红烧牛腩面●生烫牛肉面●生烫猪肝面●虎皮鸡蛋●卤海带●卤香干●卤香肠等。（原抵扣价 2400 元）</p> <p>3. 正宗津市牛肉粉面：●红烧（麻辣）牛肉粉/面●红烧（麻辣）牛杂粉/面● 红烧（麻辣）牛腩粉/面●红烧排骨粉/面●木耳肉丝粉/面●三鲜粉/面●肥肠粉/面。（原抵扣价 2400 元）</p> <p>4. 台湾牛肉面：康师傅红烧牛肉面●康师傅红烧牛腩面●杀猪粉（面）（猪肝●瘦肉）●三鲜面（粉）●青椒肉丝面（粉）●榨菜肉丝面（粉）●砂锅玉米排骨面（粉）●大排面●肥肠面（粉）●虎皮鸡蛋●卤海带●卤香干●卤香肠等。（原抵扣价 5400 元）</p> <p>5. 襄阳秘制牛肉面：1. 襄阳牛肉面（粉）●襄阳牛杂面（粉）●襄阳牛腩面（粉）●三鲜面（粉）●襄阳牛油面（粉）●襄樊肥肠面（粉）●襄樊豆腐面（粉）●襄樊海带面（粉）●襄樊青菜面（粉）●襄樊豆芽面（粉）●原汤粉面●番茄鸡蛋面（粉）虎皮鸡蛋 ●卤香肠●卤香干●卤香肠●卤海带等。（原抵扣价 3660 元）</p> <p>6. 原味汤粉：（原抵扣价 3860）</p> <p>6.1 特色煨码类：原汤肉丝粉面●猪骨原汤粉面●猪排原味汤粉●猪肝原味汤粉●红烧肉原味汤粉●三鲜原味汤粉●酸辣粉面●冬菇菜心粉面●酸菜蒸肉粉面●原汤牛肉粉面●原汤牛杂粉面●杂酱粉面。</p> <p>6.2 特色炒码类：炒肉粉面●黄瓜猪肝粉面●酸辣腰花●肚片●云耳肉片●青椒炒蛋●肉丝炒蛋●鸡杂粉面●腰肝粉面●腰肚粉面●香菜牛肉粉面●鱿鱼笋丝粉面●鱈鱼粉面等。</p> <p>7. 开心花甲粉面：招牌花甲粉●原味花甲粉●三鲜花甲粉●酸辣花甲粉●麻辣花甲粉●鲜虾花甲粉●丸子花甲粉●鱿鱼花甲粉●南极对虾花甲粉●牛蛙花甲粉●香辣蟹花甲粉●蛭子类●生蚝类锡纸粉等。（原抵扣价 3860 元）</p> <p>8. 螺蛳粉：原味螺蛳粉●浓香螺蛳粉●三鲜螺蛳粉●干捞螺蛳粉●麻辣螺蛳粉●香辣螺蛳粉●金牌螺肉螺蛳粉●秘制猪脚螺蛳粉●肥肠螺蛳粉●海鲜螺蛳粉●花甲螺蛳粉●叉烧螺蛳粉●酸辣干拌螺蛳粉●鸭脚螺蛳粉●全家福螺蛳粉等。（原抵扣价 5160 元）</p> <p>9. 重庆小面：正宗重庆麻辣小面●招牌牛肉小面●椒香小面●牛杂面●红烧牛腩面●红烧肥肠小面●杂酱小面●豌杂小面●三鲜小面●担担面●酸菜肉丝面●番茄丸子面等。（原抵扣价 3860 元）</p> <p>10. 重庆酸辣粉：原汤酸辣粉●红汤酸辣粉●荷包蛋酸辣粉●牛腩酸辣粉●肥牛酸辣粉●肥肠酸辣粉●三鲜酸辣粉●酸辣河粉等。（原抵扣价 1860 元）</p> <p>11. 桂林卤粉全套：招牌双拼●正宗锅烧粉●金牌牛肉粉●牛腩粉●牛杂粉●金钱肚粉●叉烧粉●极品三鲜粉●酸辣笋尖粉●瘦肉粉●凉拌粉●炒粉等。资深老师教学。（原抵扣价 5400 元）</p> <p>12. 云南过桥米线：肉沫米线●水煮肉片米线●水煮鱼片米线●辣鸡米线●小排米线●牛腩米线●酸辣笋尖米线●叉烧米线●三鲜米线●砂锅米线●老鸡山菌米线●米线套餐等。（原抵</p>

扣价 1860 元)

13. 阿香米线: 麻辣海鲜米线●香辣排骨米线●西红柿鱼片米线●麻辣鸡块米线●西红柿贡丸豆花米线●酱烧大排豆花米线●香记大骨米线 过桥牛肉米线 三鲜花甲米线 泡菜豆花米线●酱烧肥牛米线●香记菌菇米线●酸菜鱼米线。

14. 天然鱼鲜面: 财鱼粉面●鳝鱼粉面●豆腐鱼丸粉面●鲜虾粉面●花甲粉面●鱿鱼粉面●腰花粉面●猪肝豆花粉面●三鲜肉丝粉面●肥肠粉面●大排粉面(鸡●猪●牛)等。(原抵扣价 5400 元)

15. 杂粮鱼粉面: 杂粮招牌鱼粉(面)●杂粮豆腐鱼丸粉(面)●杂粮撒尿牛肉丸粉(面)●杂粮黄菇鱼粉(面)●杂粮腰花粉(面)●杂粮鱼头鱼粉(面)●杂粮鱼杂鱼粉(面)●杂粮麻辣鱼粉(面)●杂粮酸辣鱼粉(面)●杂粮原味鱼粉(面)●杂粮花甲粉(面)●杂粮鱼虾粉(面)●杂粮牛肉粉(面)●杂粮肥肠粉(面)。(原抵扣价 5400 元)

16. 栖凤渡鱼粉: 原味●香辣味●酸辣味鱼片粉; 原味●香辣味●酸辣味鱼头粉; 原味●香辣味●酸辣味鱼杂粉(原抵扣价 1960 元)

17. 砂锅粉面: 砂锅粉●砂锅米线●砂锅面●砂锅啤酒鸭●飘香砂锅鸡●砂锅酸菜鱼面●砂锅排骨粉●砂锅肥肠粉●砂锅三鲜米线●砂锅牛肉粉●砂锅酸辣粉●砂锅鸡块米线●砂锅香辣米粉●砂锅榨菜肉丝年糕●砂锅麻辣米线等(原抵扣价 2160 元)

18. 砂锅土豆粉: ●三鲜土豆粉●香辣土豆粉●麻辣土豆粉●酸菜土豆粉●排骨土豆粉●肥肠土豆粉●香菇鸡块土豆粉●牛肉土豆粉●海鲜土豆粉等(原抵扣价 1860 元)

19. 陕西凉皮凉面: 秦镇米皮●秦镇面皮●汉中米皮●汉中面皮●凉面●凉粉●秘制调味料制作●秘制辣椒油制作。(原抵扣价 1960 元)

20. 岐山臊子面: 正宗岐山臊子面●臊子干拌面●香菇肉丝面●西红柿鸡蛋面●酸菜肉丝面●红烧排骨面●番茄牛腩面。香辣酱制作●麻辣酱制作。(原抵扣价 1860 元)

21. biangbiang 面: 正宗油泼辣子 biangbiang 面●杂酱 biangbiang 面●西红柿鸡蛋 biangbiang 面●腊汁肉 biangbiang 面●酸汤面●大肉面●酸菜肉丝面●香菇肉丝 biangbiang 面●红烧排骨 biangbiang 面●二合一 biangbiang●三合一 biangbiang 面●烧肥肠 biangbiang 面●番茄牛腩 biangbiang 面。油泼辣子制作●香辣酱制作●麻辣酱制作。(原抵扣价 2160 元)

22. 羊肉面: 红烧羊肉面●白切羊肉面●羊肚面●羊杂面●羊肉揪面片●羊排面●羊肉烩粉●羊肉粉丝汤。(原抵扣价 2860 元)

24. 荞面饸饹: 荞面饸饹●白面饸饹●优质羊肉饸饹●普通羊肉饸饹●素臊子饸饹。(原抵扣价 1960 元)

25. 户县软面: 菠菜面●肉臊子面●酸汤面●嫁女臊子面●素臊子面●油泼面●烩面。(原抵扣价 1860 元)

26. 鸡汤刀削面: 鸡汤刀削面●鸡汤●炒刀削面●拌面●炸酱刀削面●酸菜肉丝刀削面●西红柿鸡蛋刀削面面●红烧排骨刀削面。(原抵扣价 2400 元)

27. 河南烩面: 羊肉烩面, 牛肉烩面, 三鲜烩面, 五鲜烩面, 西红柿鸡蛋烩面●青椒肉丝烩面●蒜台肉丝烩面●杂酱烩面等。(原抵扣价 5400 元)

28. 兰州拉面: 兰州拉面●羊肉拉面●香辣拉面●麻辣拉面●清汤拉面●炸酱拉面●风味拌面●炒拉面●西红柿鸡蛋拉面●酸菜牛肉丝拉面●油泼拉面等。(原抵扣价 3860 元)

29. 新疆拉条子: 拉条子拌面●杂酱面●炒拉条●西红柿鸡蛋拉条拌面●酸菜肉丝拉条拌面●牛肉拉条拌面●山珍菌皇拌面。(原抵扣价 1860 元)

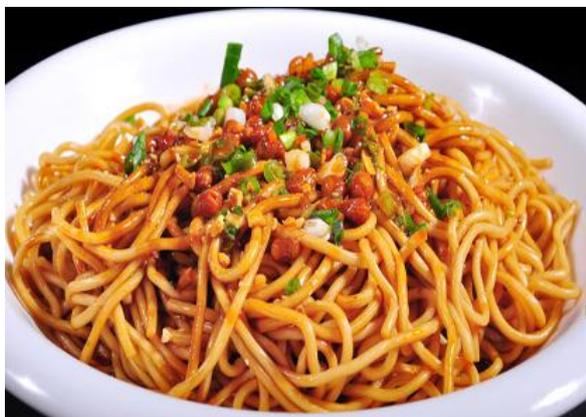
地方 风味面 配 中晚餐	<p>30. 牛羊杂肝汤：牛肉杂肝汤●羊肉杂肝汤。（原抵扣价 2160 元）</p> <p>31. 粉汤羊血：粉汤羊血●辣子酸羊血●羊血饅饅●专用饼等。（原抵扣价 2160 元）</p> <p>32. 胡辣汤：肉丁糊辣汤●素糊辣汤。（原抵扣价 1680 元）</p> <p>《热干面》●《馄饨》●《炸酱面●花色面》●《筒子骨粉面》●《黄豆猪脚粉》●《杀猪粉面》●《菠菜面》●《卤面》●《鸡汤粉面》●《担担面》●《宜宾燃面》●《果蔬营养拌面》●《杂粮面》●《荆州早堂面》●《红烧排骨面●大排面》●《青椒肉丝面●西红柿鸡蛋面●榨菜肉丝粉面》●《槐花烧肉面●酸菜烧肉面》●《梅菜扣肉面●猪油拌粉》●《陕西油泼辣子面●猪油拌粉》●《炒粉●炒面》。</p>
抵扣价	<p>1. 早餐粉面●包子系列●知名粉面单项全学，每项按原价 8.5 折；煎炸系类每个单品 500 元；小点系列●香饼系列●羹粥系列每个单类 1000 元；传统经典每个单类 1700 元。名优粉面学单品 500 元，每项不足 1000 元需缴纳 300 元跨项费；地方风味面每类 800 元。总计费用不得低于 5400 元。</p> <p>2. 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>3. 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。</p>



汉味早点系列

(温馨提示: 免费两家以上直营店品尝, 教授直营店同等技术)

热干面、杂酱面, 油条、面窝, 汤包、烧梅、煎包, 豆浆、豆腐脑、糊米酒, 三鲜豆皮, 绝对传统的汉味早点



1 粉面类



培训内容	正宗武汉热干面 (包括黑芝麻酱) ●凉面●炸酱面●三鲜面●馄饨●湖南米粉
培训时间	名师一对一授课, 包教包会包满意, 自选培训师, 您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间, 一般 5 天左右, 视个人情况而定。
抵扣价	2400 元, 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费 (必用调味品) ●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等; 同一产品公司收费高于市场, 加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等, 中途不收任何费用。(送学习用具一套: 笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包)
项目特点	十大名面之一的武汉热干面, 多吃几次就一定会爱上它的; 武汉炸酱面是武汉美食之一, 炸酱讲究, 配料和炒制无不凸显功夫, 回味富有层次, 相信爱面的人都能接受; 三鲜面全国到处都是, 可武汉人独爱武汉三鲜面, 主要是其它地区很难达到武汉人熬汤的水平, 只可惜很多地方的功夫不够, 这点在英佳尔得以弥补; 馄饨和湖南米粉两大国粹级美食粉丝从没少过, 我们做的更是不够味。

2 小笼包



培训内容	鲜肉小笼包●牛肉小笼包●虾仁小笼包●鸡汁小笼包●烧梅 (麦) ●蒸饺●豆浆●豆腐脑
------	---

培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。
折扣价	2400元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
项目特点	小笼包现做现卖，一笼包子等立就，要说新鲜非它莫属，只要味道好顾客从来不缺，相信你我都喜欢，英佳尔推出更多品种，让顾客更有口福，让店主更有利润

3 汉味早点生煎包（一款永不愁卖的产品，提高早餐档次和稳定客源很有效）



培训内容	<p>生煎包及同系列：上海生煎包和武汉生煎包选一●武汉水煎包●汽水包●生煎饺●豆浆●豆腐脑。</p> <p>生煎系列主要品种：骨汁鲜肉●骨汁牛肉●韭菜鸡蛋●香菇鲜肉●香辣粉条●白菜鲜肉●酸辣藕丁煎包等。</p> <p>核心技术：入口即化的香酥脆皮绝技，秘制馅料，经营技巧（没有技巧一早做不了多少）。</p>
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。
折扣价	暂收折扣费 2160元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
项目特点	看着好看●吃着好吃●嚼的带劲●闻着诱人，面食精华啊。我公司更是把生煎做的皮脆汁满，入口即化，让人吃起来停不下，展现面点神奇，最为早餐或专业店一定会成为人气产品，不愁销量。

4 油炸类



培训内容	面窝●鸡冠饺●油饼●欢喜坨（麻元）●糯米鸡●油糍●南瓜饼●豆浆●豆腐脑●自酿清酒
------	--

	●蛋酒●糊米酒（+油酥饼）
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。
抵扣价	2160元，加学油酥饼另加500元（单学2160元），所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。 （送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
项目特点	每一款都好吃，每一款都别具风味，每一款都有让人挡不住的诱惑，大家爱不爱吃，就看您能不能让大家放心了。

5 大油条



培训内容	永和无矾大油条●麻花●面窝●豆浆●豆腐脑●自酿清酒●蛋酒●糊米酒
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般7天左右，视个人情况而定。
抵扣价	2860元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。 （送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
项目特点	油条的味道不亚于永和，经典名吃，白吃不厌。做根好油条可是硬功夫，相信名师出高徒。培训期间管中餐和住宿。

6 三鲜豆皮



培训内容	三鲜豆皮：三鲜豆皮●蛋光豆皮●鲜肉豆皮●牛肉豆皮●豆浆●豆腐脑等 黄金搭档： 1. 三鲜豆皮+鲜肉生煎包或煎饺+现磨豆浆绿豆沙；
------	--

	2. 三鲜豆皮+鲜肉小笼包+现磨豆浆绿豆沙; 3. 三鲜豆皮+香炸类+现磨豆浆绿豆沙;
培训时间	名师一对一授课, 包教包会包满意, 自选培训师, 您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间, 一般 3 天左右, 视个人情况而定。
抵扣价	三鲜豆皮抵扣价 1860 元, 黄金搭档任选一种黄金搭档抵扣价 3980 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费(必用调味品) 开店服务费店面设计策划费后续加盟费餐饮相关代办费等; 同一产品公司收费高于市场, 加倍退还差额。包含技术转让费中餐费学习材料费资料费三年技术升级费等, 中途不收任何费用。(送学习用具一套: 笔记本笔水杯筷子围裙提包)
特别优惠	1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。

7 新派发糕类



培训内容	面发糕●米发糕●玉米面发糕●五彩发糕●创意发糕; 形式和口味可以根据消费定位创新。
培训时间	名师一对一授课, 包教包会包满意, 自选培训师, 您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间, 一般 5 天左右, 视个人情况而定。
抵扣价	2860 元, 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费(必用调味品) ●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等; 同一产品公司收费高于市场, 加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等, 中途不收任何费用。(送学习用具一套: 笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包)
项目特点	尤其是发糕, 做好真要水平, 按理说如果做的好, 稳定消费群是没有问题的

8 锅贴饺子

培训内容	荠菜鲜肉●骨汁鲜肉●骨汁牛肉●韭菜鸡蛋●香菇鲜肉●香辣粉条●白菜鲜肉等。
培训时间	老师手把手教学, 包教包会, 学会为止。不限制学习时间, 一般 3-5 天, 视个人情况而定。
抵扣价	1. 暂收抵扣价 1860 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费(必用调味品) ●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等; 同一产品公司收费高于市场, 加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等, 中途不收任何费用。
特别优惠	1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。

9 粥燕麦乳豆汁品系列



<p>培训内容</p>	<p>1. 粥：大米粥、红豆粥、绿豆粥、八宝粥、蔬菜营养粥、皮蛋瘦肉粥、黑米红枣粥、小米南瓜粥、黑米粥、花生薏仁粥、红枣糯米粥、桂花南瓜粥、补血紫米粥、糯米粥、银耳莲子粥、百合红枣粥、水果粥</p> <p>2. 燕麦系列：原味燕麦乳（粥）、花生燕麦乳（粥）、红枣燕麦乳（粥）、黑芝麻燕麦乳（粥）、核桃燕麦乳（粥）等</p> <p>3. 原汁系列：原磨红豆沙、绿豆沙、冰糖银耳、米酒桂花糊等</p>
<p>培训时间</p>	<p>名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般 5 天左右，视个人情况而定。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>2160 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）</p>
<p>项目特点</p>	<p>要想早餐做的正规、做的有档次，得有几碗好粥。随着人们生活水平的提高，粥类的需求将日渐旺盛。</p>

10 美味馅饼

<p>培训内容</p>	<p>馅饼品种：鲜肉大葱饼●鲜菇鸡肉饼●肉沫豆角饼●韭菜鸡蛋饼●包菜鸡蛋饼●香辣粉条饼●豆沙饼●特色葱油饼。</p>
<p>黄金搭档：</p>	<p>馅饼+酱香饼+千层饼+公婆饼+现磨豆浆●绿豆沙；</p>
<p>培训时间</p>	<p>名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般 5 天左右，视个人情况而定。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>美味馅饼抵扣价 1860 元，黄金搭档抵扣价 3980 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）</p>



黑龙江饺子馆

汤汁饱满、口味纯正



<p>培训内容</p>	<p>猪肉白菜饺子●猪肉韭菜饺子●韭菜鸡蛋饺子●香菇猪肉饺子●牛肉大葱●酸菜猪肉饺子●韭菜鲜肉饺子●芹菜鲜肉饺子●地三鲜饺子●香菇虾仁饺子●牛肉香菜饺子</p> <p>凉菜系列： 酱蹄花●凉拌土豆丝●东北大拉皮●香菜拌牛肉●凉拌皮蛋</p>
<p>培训时间</p>	<p>老师一对一教学●随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 4-5 天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>2860 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）</p>



精选包子系列

包子是主营产品，适当搭配面窝，豆浆等等，以满足不同时段和不同人的需求，爱包子的人，也爱包子主题店，主题店只要能做好创新和性价比搭配，生意自然好。



培训 内容	热卖包子系列	1 发面技术，轧面技术，馒头●花卷制作，经营和储存技巧
		2. 主要品种：骨汁鲜肉大包●鸡汁鲜肉大包●酱肉大包●牛肉大包●梅菜扣肉大包●雪菜大包●香菇青菜大包●香辣粉丝大包●地三鲜大包●萝卜丝大包●地软大包●豆沙大包●玫瑰麻仁大包●葱油花卷●高粱馒头●玉米馒头●荞麦馒头●糯米烧麦等
	新老德园包子	1 发面技术●扎面技术●馒头花卷制作●各种汤汁制作及运用●经营和储存技巧
		2 主要品种：骨汁鲜肉大包●鲜肉灌汤包●三丁灌汤包●香辣盐菜包●酱肉大包●牛肉大包●香菇青菜大包●香辣粉丝大包●玫瑰麻仁大包●马蹄卷●奶油银丝卷●玉米馒头●荞麦馒头等
	庆丰包子	1 发面技术，轧面技术，馒头●花卷制作，经营和储存技巧
	2 主要品种：素三鲜●猪肉大葱●猪肉三鲜●鲜虾菜心●牛肉大葱●猪肉梅干菜●鲜虾馅●猪肉茴香●猪肉荠菜●胡萝卜素什锦●冬笋酱肉包●棒渣粥●紫米粥●小米粥●南瓜粥●鲜肉馄饨●鲜虾馄饨	
江镇蒸功夫包子	1 发面技术，轧面技术，馒头●花卷制作，经营和储存技巧	
	2 主要品种：猪肉包子●鸡肉包子●雪菜包子●香菇青菜包子●麻仁包子●豆沙包子●牛肉粉丝包●猪肉粉丝包●三鲜包子●梅干菜包子等等	
天津包子	1 发面技术，轧面技术，馒头●花卷制作，经营和储存技巧	
	2 主要品种：鲜肉包●三鲜包●什锦素包●津门梅菜包●野菜包●狗不理大包	

	<ul style="list-style-type: none"> ●酱肉包●海鲜包●虾仁青瓜包●虾肉韭菜包●牛肉包子等等
上海包子	<ol style="list-style-type: none"> 1 发面技术, 轧面技术, 馒头●花卷制作, 经营和储存技巧 2 主要品种: 南翔小笼包●芭比馒头(上海大包)●生煎馒头(包子)●菜肉包●鲜肉小笼●新亚大包等等
扬州灌汤包	<ol style="list-style-type: none"> 1 发面技术, 轧面技术, 汤料调制, 经营和储存技巧 2 主要品种: 猪肉汤包●鸡肉汤包●三鲜汤包●马蹄汤包●番茄汤包●牛肉汤包●麻辣汤包●蟹黄汤包●虾仁汤包等等
赠送	现磨豆浆系列: 豆浆●豆腐脑●清酒●蛋酒
培训时间	老师一对一授课, 包教包会包满意, 学会为止。不限制学习时间, 一般 5-8 天左右, 视个人情况而定。
抵扣价	单学热卖包子系列或新老德园包子 2860 元, 单学庆丰包子 3560 元; 单学其它包子系列 2680 元, 加学永和豆浆油条另加 1000 元, 加学粥类另加 800 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费(必用调味品)●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等; 同一产品公司收费高于市场, 加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等, 中途不收任何费用。(送学习用具一套: 笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包)
特别优惠	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。



燕麦粥乳汁饮品靓汤系列

燕麦浑身都是宝。为药食兼用、营养丰富，而且医用价值也很高。对诸如动脉硬化、冠心病、高血压等老年性疾病及糖尿病、脂肪肝等症，食用燕麦食品均有预防和辅助疗效。

近几年来，在西方发达国家，燕麦食品身价倍增，已成为最流行的、最受欢迎的天然保健食品。我国也开始对燕麦食品进行开发利用，加工成燕麦片、粉、饼干、糕点、快餐食品、发酵饮料等，投放市场，供不应求。

新鲜豆浆四季都可饮用。以玉米、小米、黑米、荞麦、燕麦、红豆、高粱、绿豆等为配料的豆浆，简称五谷豆浆。五谷豆浆营养更丰富，口感更香浓，改变了上千年传统制作方式，利用最新技术源，采用高技术设备现场磨制，不破坏大豆原有营养，口感细腻，色鲜味美。

各式粥和鲜汤，辅助包子作为正餐或用于开胃，都是人们热爱的饮食习惯。

培训内容	<p>1. 燕麦系列：原味燕麦乳●花生燕麦乳●红枣燕麦乳●黑芝麻燕麦乳●核桃燕麦乳等</p> <p>2. 豆香系列：原味（现磨）豆浆●花生豆浆●燕麦（麦香）豆浆●黑芝麻豆浆●红枣豆浆等</p> <p>3. 粥：大米粥●小米粥●红豆粥●绿豆粥●八宝粥●蔬菜营养粥●皮蛋瘦肉粥●玉米羹●豆腐脑●清酒●蛋酒●糊米酒等</p>
培训时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。
抵扣价	1860元，含技术转让费●材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。



小笼包

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)
一口一个，现做现卖，口感好，不愁卖



培训内容	鲜肉小笼包●牛肉小笼包●美味三鲜小笼包●鸡汁小笼包●烧梅(麦)●灌汤蒸饺●豆浆●豆腐脑
课程安排	① 面粉原料的选择知识; ② 小笼包调味料的选择及特性讲解; ③ 发面配比技术及和面手法; ④ 馅料配方及制作手法; ⑤ 成品制作流程及经营技巧; ⑥ 制作设备的使用维护及采购信息。
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般 5 天左右，视个人情况而定。
抵扣价	2160 元，含技术转让费●材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。培训期间管中餐和住宿。
特别优惠	1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。



生煎包专卖店

生煎包皮酥、汁浓、肉香、精巧。馅心花色也增加了鸡肉、虾仁等多种品种



1、生煎包店培训内容

<p>培训内容</p>	<p>爆汁生煎汤包：爆汁鲜肉●爆汁鸡肉●爆汁牛肉●爆汁虾仁；可选上海路易味型●小杨生煎味型●五福生煎味型。</p> <p>酥皮生煎包●生煎饺：地软鲜肉●地三鲜●香菇鲜肉●香辣粉条●白菜鲜肉●韭菜鸡蛋●豆腐鸡蛋●酸辣藕丁煎包等。</p> <p>配汤和饮品：萝卜牛杂汤●排骨藕汤●紫菜蛋花汤●鲜鱼片汤●小米粥●黑米粥●皮蛋瘦肉粥●白粥●豆浆●豆腐脑●红豆沙●绿豆沙。也可另选公司其他项目，如鸭血粉汤●酸辣粉●饮品等。</p> <p>核心技术：入口即化的香酥脆皮绝技，秘制馅料，经营技巧（没有技巧一早做不了多少）</p>
<p>培训时间</p>	<p>名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>5400元，不学某类可少1000元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）</p>
<p>特别优惠</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。

2、早餐店培训内容（一款永不愁卖的产品，拉高早餐档次和人气的高效产品）

培训内容	<p>生煎包及同系列：生煎包：●武汉水煎包●汽水包●生煎饺●豆浆●豆腐脑。</p> <p>生煎系列主要品种：骨汁鲜肉●骨汁牛肉●韭菜鸡蛋●香菇鲜肉●香辣粉条●白菜鲜肉●酸辣藕丁煎包等。</p> <p>核心技术：入口即化的香酥脆皮绝技，秘制馅料，经营技巧（没有技巧一早做不了多少）。</p>
培训时间	<p>名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。</p>
折扣价	<p>2160元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）</p>
项目特点	<p>看着好看、着好吃、嚼的带劲、闻着诱人，面食精华啊。我公司更是把生煎做的皮脆汁满，入口即化，让人吃起来停不下，展现面点神奇，最为早餐或专业店一定会成为人气产品，不愁销量。</p>



扬州灌汤包

灌汤包子不仅形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。



培训内容	鲜肉灌汤包●牛肉灌汤包●三丁灌汤包●蟹粉灌汤包●鲜鸡灌汤包●马蹄灌汤包●番茄灌汤包●麻辣汤包●虾仁灌汤包等。 可改教味型：四季美汤包●开封汤包
课程安排	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. 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。3. 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. 老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择，采购，成本，预算。 自我实践： 1. 备原材料，老师旁边检查指导。2. 自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3. 学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般7天左右，视个人情况而定。
抵扣价	暂收抵扣费 2680 元，加学粥类另加 800 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
特别优惠	1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程，老师无私奉献，还需要您严禁认真的学习和理解，给与足够的训练机会，让您熟能生巧。



面窝香炸类

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)
大武汉的特色，伴随着武汉人的成长



培训内容	面窝、鸡冠饺、油酥饼、欢喜坨（麻元）、糯米鸡、油糍、南瓜饼、豆浆、豆腐脑、自酿清酒、蛋酒、糊米酒（+油酥饼）
课程安排	<ol style="list-style-type: none"> ① 面粉原料的选择知识； ② 调味料的选择及特性讲解； ③ 发面配比技术及和面手法； ④ 馅料配方及制作手法； ⑤ 炸制方法和油温控制技巧； ⑥ 成品制作流程及经营技巧； ⑦ 制作设备的使用维护及采购信息。
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般 5 天左右，视个人情况而定。
抵扣费	2160 元，加学油酥饼另加 500 元（单学 2160 元），含技术转让费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。培训期间管中餐和住宿。
特别优惠	<ol style="list-style-type: none"> 1.提供设备清单和市场购置信息。 2.指导招牌设计。 3.指导菜单设计。



永和大油条 豆浆

永远不会淘汰的美味，技术有深度



培训内容	永和無矾大油条、麻花、面窝、豆浆、豆腐脑、自酿清酒、蛋酒、糊米酒
课程安排	<ol style="list-style-type: none"> ① 面粉原料的选择知识; ② 调味料的选择及特性讲解; ③ 发面配比技术及和面手法; ④ 油条配方及制作手法; ⑤ 炸制方法和油温控制技巧; ⑥ 成品制作流程及经营技巧; ⑦ 制作设备的使用维护及采购信息。
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般 7 天左右，视个人情况而定。
折扣价	2860 元，含技术转让费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。
特别优惠	<ol style="list-style-type: none"> 1.提供设备清单和市场购置信息。 2.指导招牌设计。 3.指导菜单设计。



永

三鲜豆皮

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)
湖北的特色，名优小吃兼早餐



培训内容	三鲜豆皮、蛋光豆皮、鲜肉豆皮、牛肉豆皮、豆浆、豆腐脑等
课程安排	① 糯米原料的选择知识； ② 调味料的选择及特性讲解； ③ 馅料配方及制作手法； ④ 煎制方法和油温控制技巧； ⑤ 成品制作流程及经营技巧； ⑥ 制作设备的使用维护及采购信息。
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般3天左右，视个人情况而定。
抵扣价	1860元，含技术转让费、材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。培训期间管中餐和住宿。
特别优惠	1.提供设备清单和市场购置信息。 2.指导招牌设计。 3.指导菜单设计。



上海三鲜锅贴

锅贴是一种汉族小吃，煎烙的馅类小食品，制作精巧，味道精美，多以猪肉馅为常品，根据季节配以不同鲜蔬菜。锅贴底面呈深黄色，酥脆，面皮软韧，馅味香美。成品灌汤流油，色泽黄焦，鲜美溢口。



培训内容	<p>主要产品：●大葱牛肉●三鲜韭菜●香菇白菜●玉米松仁鲜肉●猪肉大白菜●香菇鲜肉●韭菜鸡蛋等。</p> <p>配汤和饮品：萝卜牛杂汤●排骨藕汤●紫菜蛋花汤●鲜鱼片汤●小米粥●黑米粥●皮蛋瘦肉粥●白粥●现磨豆浆●豆腐脑●红豆沙●绿豆沙。也可另选公司其他项目，如●酸辣粉●饮品等。</p> <p>核心技术：入口即化的香酥脆皮绝技，秘制馅料，经营技巧（没有技巧一早做不了多少）。</p>
课程安排	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面粉原料的选择知识； 2. 锅贴饺调味料的选择及特性讲解； 3. 发面技术及和面手法；烫面技术及和面手法； 4. 馅料配方及制作手法； 5. 成品制作流程及经营技巧； 6. 制作设备的使用维护及采购信息。
培训时间	<p>名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般5天左右，视个人情况而定。</p>
抵扣价	<p>5400元，不学某类可少1000元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）</p>
特别优惠	<ol style="list-style-type: none"> 1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。

教学工艺展示

技术的核心在于配方用料和工艺流程，老师无私奉献，还需要您严谨认真的学习和理解，给与足够的训练机会，让您熟能生巧。



小米粑

味道糯糯的、甜甜的



培训内容	香煎小米粑粑●红糖粑粑●香甜小米粑●水晶小米粑●香芋米粑●玉米小米粑●葡萄小米粑●对粑●杂粮小米粑
培训时间	老师一对一教学，随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般4-5天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。
抵扣价	2860元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
优惠政策	1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。



走俏香酥饼

口感酥脆，香浓甜美



培训内容	椒盐香酥饼●麻辣香酥饼●豆沙香酥饼●红豆香酥饼●五香酥饼●豆沙酥饼
培训流程	1、发面的配比技术和和面手法； 2、香酥饼所用二十多种调味料认识及性能； 3、香酥饼制作全流程及制饼技巧； 4、香酥饼制作设备使用维护及采购信息。
培训时间	老师一对一教学，随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 4-5 天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。
抵扣价	3700 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
优惠政策	赠送葱花大油饼●鸡蛋饼●电烤饼●锅贴饼的制作技术



新派发糕

中式糕点，好吃、健康、实惠、便捷



培训内容	米发糕 面发糕 杂粮发糕
课程安排	面粉原料的选择知识； 发面配比技术及和面手法； 发糕配方及制作手法； 成品制作流程及经营技巧； 制作设备的使用维护及采购信息。
培训时间	名师一对一授课，包教包会包满意，自选培训师，您的最终评分决定培训师的命运。不限制学习时间，一般 5 天左右，视个人情况而定。
抵扣价	2860 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。 （送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
特别优惠	1. 提供设备清单和市场购置信息。 2. 指导招牌设计。 3. 指导菜单设计。



卤肉卷饼

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)

闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌



<p>培训内容</p>	<p>●鸡蛋卷饼●火腿卷饼●卤藕卷饼●千张卷饼 ●鸡柳卷饼●鸡蛋+火腿●卤藕+千张 ●飘香卤肉●麻辣牛肚●鸡柳+鸡蛋●鸡柳+火腿●鸡柳+卤藕●鸡柳+千张卤肉+鸡蛋●卤肉+火腿●牛肚+鸡蛋●牛肚+火腿●卤肉+卤藕●卤肉+千张卤肉+牛肚●卤肉+鸡柳●牛肚+鸡柳 ●卤肉+牛肚+鸡蛋●卤肉+牛肚+火腿●卤肉+鸡柳+鸡蛋●卤肉+鸡柳+火腿 ●卤肉+牛肚+卤藕+千张●卤肉+牛肚+鸡蛋+火腿</p>
<p>培训课程安排</p>	<p>①发面的配比技术和和面手法； ②卤肉卷饼所用二十多种调味料认识及性能； ③卤肉卷饼馅料的配置及实际动手操作； ④面饼的制作； ⑤卤肉卷饼制作技巧； ⑥卤肉卷饼销售技巧。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>1960元，包含技术转让费、餐费、学习材料费、资料费等，中途不收任何费用。</p>
<p>学习时间</p>	<p>不限学习时间，学会为止，包教包会。一般学习4天左右，根据个人掌握情况而定。</p>
<p>赠送内容</p>	<p>现磨豆浆的制作</p>



土家公婆饼

公婆饼色如金，香同酥，味醇而美



培训内容	正宗秘制土家公婆饼、红豆沙、绿豆沙
课程安排	<ul style="list-style-type: none"> ①发面的配比技术和和面手法； ②公婆饼所用二十多种调味料认识及性能； ③公婆饼秘制肉馅配方及实际动手操作； ④挂盐配方和公婆饼刷酱配方及实际操作； ⑤公婆饼制作全流程及制饼技巧； ⑥公婆饼制作设备使用维护及采购信息。
学习时间	不限学习时间，学会为止，包教包会。一般学习 3 天左右，根据个人掌握情况而定。
抵扣价	暂收抵扣价 1860 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）
赠送内容	送千层饼技术。
实习安排	培训中心安排学员到户部巷或实体店免费实习，也可联系到户部巷开店。
开店服务	免费做投资预算分析，免费提供设备原料采购信息及清单，免费设计门面招牌和菜单

土家酱香饼

酱香饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它辣而不辛，咸香松脆



<p>培训内容</p>	<p>土家酱香饼：秘制酱●秘制酱香饼●千层饼●豆浆●豆腐脑。</p> <p>黄金搭档：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 秘制酱香饼和千层饼+馅饼+现磨豆浆●绿豆沙； 2. 秘制酱香饼和千层饼+公婆饼+现磨豆浆●绿豆沙； 3. 秘制酱香饼和千层饼+香炸类+现磨豆浆●绿豆沙；
<p>学习时间</p>	<p>不限学习时间，学会为止，包教包会。一般学习 3 天左右， 根据个人掌握情况而定。</p>
<p>抵扣价</p>	<p>土家酱香饼暂收抵扣价 1860 元，黄金搭档任选一系列，暂收抵扣价 3980 元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续 加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退 还差额。包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技 术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔 记本●笔 ●水杯●筷子●围裙●提包）</p>
<p>赠送内容</p>	<p>送千层饼技术。</p>



荆州锅盔

传统正宗锅盔技术，香脆可口



培训内容	白糖锅盔，大葱猪肉锅盔，牛肉锅盔，香菇猪肉锅盔，梅菜扣肉锅盔，怪味锅盔
培训流程	<ol style="list-style-type: none">1. 讲述的锅盔发展史及基础理论知识。2. 锅盔面团的制作技术与技巧3. 锅盔各种馅料的制作技术与技巧4. 锅盔下料与包馅的制作流程与方法5. 成品的烤制方法●温度控制方法6. 锅盔炉具操作工艺讲解 ●注意事项7. 开店的选址●店面设计●经营管理技巧。
培训时间	老师一对一教学，随到随学，包教包会，学会为止。 不限制学习时间，一般 4-5 天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。
抵扣价	3700 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。 包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。 （送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）
优惠政策	<ol style="list-style-type: none">1. 三年技术免费升级服务和开店指导2. 传授核心技术配方，指导材料设备采购，扶持跟踪开店3. 加学烧饼只需加 1400 元



仙桃锅盔

仙桃锅盔，麻脆可口



培训内容	椒盐锅盔、鲜肉锅盔、牛肉锅盔、梅菜锅盔、椒盐锅盔、香辣锅盔、猪肉锅盔、麻辣牛肉锅盔
培训流程	<ol style="list-style-type: none">1. 讲述的锅盔发展史及基础理论知识。2. 锅盔面团的制作技术与技巧3. 锅盔各种馅料的制作技术与技巧4. 锅盔下料与包馅的制作流程与方法5. 成品的烤制方法、温度控制方法6. 锅盔炉具操作工艺讲解 、注意事项7. 开店的选址、店面设计、经营管理技巧。
培训时间	老师一对一教学，随到随学，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 4-5 天可以完全掌握该技术，具体视个人掌握情况而定。
抵扣价	3700 元，所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、三年技术升级费等，中途不收任何费用。（送学习用具一套：笔记本、笔、水杯、筷子、围裙、提包）
优惠政策	<ol style="list-style-type: none">1. 三年技术免费升级服务和开店指导2. 传授核心技术配方，指导材料设备采购，扶持跟踪开店3. 加学烧饼只需加 1400 元

梅干菜扣肉饼

饼薄馅多，颜色酱红油亮，汤汁黏稠鲜美，咬一口，外焦里嫩，烤香扑鼻回味无穷



培训类别	特色梅菜扣肉饼 ★原味梅菜扣肉饼 ★香辣梅菜扣肉饼 ★麻辣梅菜扣肉饼 ★梅菜牛肉饼
培训课程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲述的梅菜扣肉饼发展史及基础理论知识； 2. 面团的制作技术与技巧； 3. 馅料的制作技术与技巧； 4. 梅菜扣肉饼下料与包馅的制作流程与方法； 5. 成品的烤制方法、温度控制方法； 6. 炉具操作工艺讲解、注意事项。
抵扣费	2860 元，包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间。免费住宿：单人单床
学习时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 3 天左右，视个人情况而定。
特别优惠	<ol style="list-style-type: none"> 1. 指导招牌设计； 2. 指导菜单设计； 3. 英佳尔所有项目，学两项送两项。



长沙糖油粑粑

(温馨提示：免费两家以上直营店品尝，教授直营店同等技术)
金黄脆嫩，甜而不浓，油而不腻，软软的，柔柔的，色香诱人



培训内容	软甜糖油粑粑 硬甜糖油粑粑
培训安排	<ol style="list-style-type: none">1. 糖油粑粑制作原材料、制作器具的认识与选用;2. 糯米的初加工与保存方法;3. 南瓜味、绿豆味、原味、香蕉味、玉米味、绿茶味等 6 种口味的制作配方与技巧;4. 炸制糖油粑粑的技巧及火候的把握;5. 全套糖油粑粑的核心制作技术讲解及投资预算分析及经营模式。
学习时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般 3 天左右，视个人情况而定。
抵扣价	1400 元，包教包会，包吃包住，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。



水晶虾饺系列

款款产品凝聚着制作者的用心和功夫，其形亮、味美、营养的特点捍卫着它在饮食界崇高地位



培训内容	宫廷虾饺，玉米水晶虾饺，娥姐粉果，香溪饺，水晶包
培训课程	<ul style="list-style-type: none"> ①各种产品的材料选择和运用； ②相关调味料的选择和功能； ③各种产品的配置及实际动手操作； ④产品的批量出品和销售； ⑤开店明厨及暗厨的配置； ⑥销售技巧。
抵扣价	<p>3700元。所缴学费可抵扣从公司购买的物料费（必用调味品）●开店服务费●店面设计策划费●后续加盟费●餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。</p> <p>包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等，中途不收任何费用。</p> <p>（送学习用具一套：笔记本●笔●水杯●筷子●围裙●提包）</p>
学习时间	不限学习时间，学会为止，包教包会。一般学习10天左右，根据个人掌握情况而定。
赠送内容	中西式精美开胃泡菜●凉菜



爆俏台湾胡椒饼



培训内容	台湾正宗胡椒饼●胡椒味●咖哩味●椒盐味●葱香味
课程安排	<ol style="list-style-type: none"> 1. 面粉比例调配 2. 调味料的选择及特性讲解 3. 馅料配方及制作手法 4. 成品制作流程及经营技巧 5. 制作设备的使用维护及采购信息
培训时间	老师一对一授课●包教包会, 学会为止。不限制学习时间, 一般 5 天左右●视个人情况而定。
抵扣价	<p>3980 元, 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费 (必用调味品) ●开店服务费●店面设计策划费</p> <p>●后续加盟费●餐饮相关代办费等; 同一产品公司收费高于市场●加倍退还差额。</p> <p>包含技术转让费●中餐费●学习材料费●资料费●三年技术升级费等●中途不收任何费用。</p>



荆楚汤包



技术培训	荆楚鲜肉汤包、荆楚番茄汤包、荆楚虾仁汤包、荆楚香菇汤包、水晶皮冻
培训时间	老师一对一授课，包教包会，学会为止。不限制学习时间，一般5-10天左右。免费实习，推荐高薪就业。
抵扣价	抵扣价：3800元 所缴学费可抵扣从公司购买的物料费、开店服务费、店面设计策划费、后续加盟费、餐饮相关代办费等；同一产品公司收费高于市场，加倍退还差额。包含技术转让费、中餐费、学习材料费、资料费、终生技术升级费等，中途不收任何费用
增值服务	1.提供千家成功店铺供您参考。 2.海量样板店效果图和产品精美照供选用。 3.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。 4.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

