

# 陕西特色荞面饸饹怎么做 培训饸饹面课程

产品名称	陕西特色荞面饸饹怎么做 培训饸饹面课程
公司名称	西安菲亚菲餐饮技术服务有限公司
价格	1680.00/个
规格参数	
公司地址	陕西省西安市雁塔区电子一路北侧广丰美郡1幢3单元5层30502室
联系电话	18049546839

## 产品详情

饸饹面也被人叫做“床子面”，俗称喝汤。因为制作饸饹面时是采用一种大型的压面工具制作而成，这种工具很是古老传统，它是一个由木头料做成的床子，床子中间有圆洞，下方有孔，上面有与圆洞直径相比略小的圆形木柱头洞中挤压，人坐在杠杆上迫使面从下方的孔内落入，下口接个锅子煮熟而成。所以说饸饹面培训技术，在餐饮市场上，成本弹性更大一点，成本可控，人力可控，优势更多。而且餐饮行业永续性也特别强，因为你永远不用担心人不会吃饭怎么办，所谓民以食为天，经营餐饮业自古以来就存在，与我们生活息息相关。

饸饹面制作工艺:把精细荞麦面、小米面、豆面为主，加一些榆皮面,以一定的比例配制并加水和好后，和成面团,放入床模内，将床子置于开水锅上，从床模底细铁孔中挤压出圆细线状面条，等煮熟后挑入臊子汤内或素调干食即可。

嘉诺餐饮饸饹面培训过程：

- 1.饸饹面的做法技术，饸饹面的发展史
- 2.饸饹面的做法学习，各种配料的配比
- 3饸饹面汤的做法培训，猪骨汤的做法技术，
- 4.调碗技术培训，各种调料配方的比例
- 5.剩余材料的保存技巧学习
- 6.饸饹面利润分析，经营管理，控制成本等知识。

开店需要懂得经营技巧,良好的经营技巧对于经营者来说是关键的,您若是想开家生意很好的餐饮店,您需要仔细考虑当地的市场情况。到我们嘉诺餐饮培训学校来学习，能够保证你学到有用的东西，并且成功开业。

