

烤冷面小吃技术 在青岛学的扎实美味

产品名称	烤冷面小吃技术 在青岛学的扎实美味
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

烤冷面小吃技术学习 来青岛膳学派小吃培训学校 一对一教学

在东北小街头，由于很多流行小吃——烤冷面，无论是到什么季节，什么天气，都是人人爱吃的。现已开始在南方城市中热销，特别是在一些炎热夏日，吃上一碗清凉爽口冷面来解暑消热在合适不过了。“烤冷面”是由多种特选配料，烤出冷面，入口奇香四溢，回味无穷，吃后上瘾，正是撑破肚子还想吃。刷上“烤冷面秘制酱。

烤冷面技术培训展示

学习费用：烤冷面学习费用：(详细咨询在线客服老师)

学习内容：烤冷面全套核心技术、酱的制作、辅料制作、制作过程。

课程安排：主要以实践为主、理论为辅!从较基本材料购、配方比例、操作流程过程。

烤冷面的做法，先在烤板上放油，将面放上，在朝上一面打鸡蛋，然后在将面翻过来。如果面比较硬，在鸡蛋熟了后可以往面下滋水，使面软化。在没有鸡蛋那面刷上悠悠香秘制的酱，放上香菜，洋葱丁等，再用铲子切开，就可以吃了!

总之烤冷面口味是以密山做法为主，主要是口味以咸，辣，酸甜为主。各用辣酱口味决定烤冷面味道夏日街头摆铁板小摊，常常出现这个小吃，放在铁板上烤一下，打上个鸡蛋，翻个面，刷点酱，放点菜，一道美味小吃就出来了，这劲道口感和辣酱香味总是能勾着你去吃。

在美食餐饮行业、可以说是市场发展势头非常好，也吸引着许多人投资的目光，对于一些想开饭店或者是小吃店人来说、开店虽然容易经营确是好难!这也就是需要我们打造良好技术或者良好品牌加盟!

如今餐饮小吃市场是分为由两大类型的：一种主要是由加盟：就是加盟品牌有品牌的效应缺点是自己不能掌握技术需要从总部进货并且费用还是较高的!第二种是：技术培训主要是由学习掌握一门项目技术!学会自己开店;这两种都有优势与缺点的，另外还是要根据自己情况进行选择!

在膳学派餐饮管理有限公司培训项目技术学习中心，都是由老师包教包会的，时间不限，你要是学的慢，那就多学几天。建议来培训时候，带一个本和一支笔，在师傅教您时候详细记录一下配方、配料比较好，都说“好记性不如烂笔头”。再就是勤学多问。任何想问问题都可以问师傅统一为您解答，详细的记录一下，这样才能学得更好。

经过以上的详细介绍就是小吃培训课程全部内容介绍，如需了解更多的小吃培训班、课程、价格、试听等信息，可以点击进入相关频道，定制专属课程，开始您的学习之旅。