

# 济宁炒粉炒面小吃技术培训 零基础教学

产品名称	济宁炒粉炒面小吃技术培训 零基础教学
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

青岛教正宗的小吃技术 一对一教学学会为止 不限定学习时间

炒粉炒面的核心部分除了细面的手工制作方法，当然还有炒面的酱香配方和炒面技巧。但是这些技术都是你在外面学不到的，就算看着网上的视频教程，你也难以在短时间内学会。所以请你加入我们膳学派炒面培训班学习专业的炒面核心配方配料技巧。

膳学派选用理论加实践的教育方法，以实践为主，理论为辅，学习期间免费住宿，大约流程是这样的：由师傅做、学员看。师傅边做边讲，学员边看边作记载。不明白就问师傅。然后学员做，师傅看。做的不正确师傅就指出，并从头演示。保证每个环节都抓得牢牢实实，直到学员做到称心如意，妙笔生花，才进下一步练习。从下料下手，一贯到拿出制品。学员自己品味，师傅也要品味。成不成功，缺点在哪里，学员要自己检查，查不出，师傅指出来。由学员重复地做，一贯做到自己和师傅都满意，才算合格。

现在这个社会可以学技能太多，所以选择的时候要谨慎、仔细。

学技术重要的就是看这个技术热不热门，学出来能不能找到工作。不然浪费家里的钱还有自己的时间，得不偿失。选择的时候，可以多看看，多问问，做一下综合比较，看看这个技术究竟适不适合学。

众所周知现在餐饮行业发展是很好的，所以选择哈尔滨新东方烹饪学校学厨师是不错的选择。

### 技术优势

- 一、正宗炒粉炒面炒饭，适合各地大众口味，不易模仿；
- 二、南北小吃培训机中心秘制技术，在同行业当中处于领先地位
- 三、技术流程标准化，科学化，让学员易学，易懂，易用；

#### 四、教学师傅技术精湛，厨艺超群，学员学习小吃的同时，师傅还会教些其他的厨艺

##### 面食汤粉系列

小吃培训项目兰州拉面、海鲜炒面、牛杂面、安徽板面、牛肉罩饼、羊肉面、重庆小面、担担面、臊子面、饸饹面、土豆粉、肉丝面、油泼面、饸饹面、过桥米线、酸辣粉、一根面、山西刀削面、河南烩面、热干面、疙瘩汤、凉面、手擀面、肥肠面、排骨面、鸡块面、焖面、香辣面、麻辣面、素炒面、肉炒面等面食小吃。

##### 市场分析

炒米粉、炒饭是许多食肆不可缺少的菜品。无论作为早餐、午餐，还是晚餐都大受欢迎。我国南北方人的口味差异大，北方浓烈、南方清淡；

南方喜甜、北方好咸，而炒米粉、炒饭的酱料可以很多种，口味各异，可以一一满足人们的不同需求。

在膳学派学习炒粉炒面期间咱们这儿也包吃包住的，有专门的学员宿舍，男女分开，被褥床单都有，不用担心食宿问题的,只需要带个人生活用品即可。来我们这里学技术的学员全国各地都有，可以先来我们培训学校考察考察情况，看看各方面教学条件是否符合你的要求，感觉满意了再学习.我们是专门针对想开小吃店面的学员制定的优惠套餐,很多想开小吃店的学员都是选择这个套餐学习的，项目多价位合适，是开店选择套餐.