

山东泰安可以学习炒饭炒面的地方 一对一指导教学

产品名称	山东泰安可以学习炒饭炒面的地方 一对一指导教学
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

炒粉炒面技术这里教的正宗 包教包会 学会为止

我们还为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作等，真正做到让学员创业无忧。本课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

膳学派干炒河粉色泽油润亮泽、牛肉滑嫩焦香，经典的炒粉是加个鸡蛋，再放些时令配菜，这个配菜大多是豆芽（一年四季），空心菜（夏季），生菜（春，秋，冬季）。米粉是一道经典的汉族小吃，属于闽南菜。炒米粉是大众喜爱的菜肴。主料是米粉，加以高丽菜等蔬菜炒制而成。炒米粉使用的米粉比较粗有嚼劲，味道香辣，汤汁颜色浓郁。而且花样很多，有鸡肉炒米粉、牛肉炒米粉、蘑菇炒米粉、火腿炒米粉、素炒米粉等。

炒粉炒面的做法

原料：

新鲜手擀面（不要太粗）、扁豆、胡萝卜、红辣椒、葱、姜、蒜。

调料：

蚝油、老抽、生抽、盐。

做法：

一、先做准备工作：

- 1、面条上蒸锅，上气后大火蒸20分钟，中间用筷子翻一次面，以便面条均匀受热，但要小心蒸汽烫手；
- 2、蒸好的面条用筷子抖散；
- 3、4、趁着蒸面条的功夫，把蔬菜处理好后切丝。当然，蔬菜可以随意选择啦，圆白菜和蒜苗也都不错；
- 5、把蚝油、老抽、生抽倒碗中混匀，提前调好，一会儿就省事儿了。用量不定，可以先调一些，炒的时候颜色不够再倒老抽，一直到自己喜欢的颜色为止；
- 6、准备好葱姜蒜，蒜可以多加些；

一、学习种类：

炒米粉、炒河粉、炒饭、炒面（再送炒田螺技术），包教会！

培训课程安排

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的技巧，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。

特别优惠

- 1、指导招牌设计。
- 2、指导菜单设计。

炒粉炒面炒饭适合群众口味，全国各地都能够开店，并且出资少，人力物力也耗费得少，开一个小吃店（或许街边活动美食摊）只需两个人，夫妻两个或许朋友两个合伙，出资几千元就能够开一个不错的小吃店，小吃店成本低，效益大。炒粉炒面炒饭能够作为菜品见于饭馆，也能够作为小吃来活动运营，能

够作为正餐食物，也能够作为宵夜，有很好的销售市场。炒粉是江西省汉族传统名点，是将粉放热水中过一下，然后将粉放入油锅里通过明火翻炒，有米的醇香和爆炒的煎炸味道。这是一道风味独特饮食炒面是流行于大江南北的中国传统小吃，一般是指两种，一种是炒面条，另一种是炒面粉。炒面条是以面条、鸡蛋或肉为主要食材的面食。炒米粉、炒河粉、炒面等铁板系列，下班后饿了，或者逛街，速度好快，一会儿一份儿，口味非常的好，价格又便宜，人人爱吃，吃起来美味，店店都火爆，而且非常的方便，所谓简单能满足总多人的胃口，可以称得上是性价比较高的小吃，深受上班族、上学的学生喜爱。