

许昌的想学习炸酱面技术 培训好费用少

产品名称	许昌的想学习炸酱面技术 培训好费用少
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

这里培训中国正宗炸酱面技术 秘制配方全教

膳学派炸酱面经营特点：仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在商场、超市、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足男女老少各类消费群体，可早、中、晚、夜宵四次联动销售。

老北京炸酱面培训 学炸酱面技术去哪里 嘉兴炸酱面培训 学做炸酱面，炸酱面是北京富有特色的食物，炸酱面在北京的流行程度，从老北京关于炸酱面的顺口溜可见一斑：“青豆嘴儿、香椿芽儿，焯韭菜切成段儿；芹菜末儿、莴笋片儿，狗牙蒜要掰两瓣儿；豆芽菜，去掉根儿，顶花带刺儿的黄瓜要切细丝儿；心里美，切几批儿，焯江豆剁碎丁儿，小水萝卜带绿缨儿；辣椒麻油淋一点儿，芥末泼到辣鼻眼儿。炸酱面虽只一小碗，七碟八碗是面码儿。”地道的六必居酱料、调和特殊工艺制成三弦劲宽面身，根根入味，口感爽滑，嚼劲十足，让你感受地道的老北京风味。膳学派炸酱面培训优势，1.签订培训合同，包教包会2.保证每个学员都是全程实践学习3.保证毫无保留传授并掌握核心技术4.保证学习中途不增加任何杂费5.保证学员学到具有市场竞争力的口味与技术6.膳学派郑重承诺：包学会，免费提供住宿按照炸酱面标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

培训内容

1. 实操课：传授炸酱肉的选肉方法；
2. 实操课：传授秘制酱料的调制；
3. 实操课：传授各种小菜的切配以及技巧；
4. 实操课：传授特制红油的做法；

5. 实操课：传授秘制卤水的做法；
6. 实操课：传授炸酱的熬制过程；
7. 实操课：传授调面的方法和技巧。

美食介绍

烧烤系列，麻辣烫系列，油炸小吃系列，铁板鱿鱼，铁板豆腐，铁板系列，开心花甲系列，泡菜系列，凉皮，凉面，酱香饼，千层饼，手抓饼，馅饼，葱油饼，糖油粑粑，梅干菜扣肉饼，混沌，饺子，烤鱼系列，钱粮糊土鸭，口味唆螺，口味虾，香辣蟹，早餐营养粥，鸭霸王系列，酱板鸭系列，砂锅粥系列，卤菜系列 常德米粉系列，早餐汤粉系列，炸酱面，桂林米粉系列，卤粉系列，过桥米线系列，砂锅粉系列，螺蛳粉系列，鸭血粉丝，肠粉，鱼粉系列，酸辣粉，热干面，包子包点系列，特色烤猪蹄，烤羊排，烤面筋，湖南蒸菜系列，石锅鱼系列，鸳鸯火锅，泉水香豆腐，章鱼小丸子，芝麻球，盖码饭系列，家常小炒系列，煲仔饭系列，老家肉饼，盐焗鸡系列，烤鸭系列，冷饮系列，奶茶系列，南瓜饼系列，臭豆腐系列，酥油饼，老面馒头，手工面，油条，虾饺，鸡蛋饼，武大郎烧饼，疯狂烤翅，坛子鸡系列，奥尔良烤翅，烤海鲜，锡纸烧烤系列，麻辣香锅系列，炸鸡汉堡，凉拌菜系列，沙县小吃，萝卜牛杂，臭豆腐系列，糖水系列，长沙炒码粉，炒饭炒粉，阿拉伯烤肉，葱油饼，特色菜系列,等等

膳学派炸酱面是北京富有特色的食物，炸酱面在北京的流程度，从老北京关于炸酱面的顺口溜可见一斑：“青豆嘴儿、香椿芽儿，焯韭菜切成段儿；芹菜末儿、莴笋片儿，狗牙蒜要掰两瓣儿；豆芽菜，去掉根儿，顶花带刺儿的黄瓜要切细丝儿；心里美，切几批儿，焯江豆剁碎丁儿，小水萝卜带绿缨儿；辣椒麻油淋一点儿，芥末泼到辣鼻眼儿。炸酱面虽只一小碗，七碟八碗是面码儿。”地道的六必居酱料、调和特殊工艺制成三弦劲宽面身，根根入味，口感爽滑，嚼劲十足，让你感受地道的老北京风味。

培训过程

实操课：按照炸酱面的配方，都有专业的师傅一对一的现场培训每一位学员，学员亲自动手操作，一直要到学员能完全独自操作热干面的这些调料制作的方法与要点为止，直到学会为止！

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！