

商丘的想学习热干面技术 零基础学习

产品名称	商丘的想学习热干面技术 零基础学习
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

来这里学习正宗的小吃技术

正宗武汉热干面，秘制配料！具有面条筋实，清爽有劲，色泽淡黄油润，香味浓郁可口之特点，令人食之上瘾，回味无穷！热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷水和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。

培训详情：

培训内容

红油热干面，三鲜热干面，炸酱热干面，牛肉热干面，火腿热干面，鸡丝热干面等

热干面加盟培训课程

- 1.选面技术，煮面掸面技术；
- 2.高汤制作；
- 3.红油、麻油制作；盐炒脆皮花生技术；
- 4.芝麻酱的制作，炸酱，牛肉，处理方法；
- 5.红油热干面，热干面，杂酱热干面，牛肉热干面，热干面制作

膳学派餐饮培训学校教学方式：

- 1.先确定学习小吃项目考察培训中心，
- 2.老师结合学员开店地区及选择的小吃项目
- 3.告知大概投资金额及需要的条件，然后进行免费学习，
- 4.学习满意后，缴纳培训学费，未达到学员满意，拒交学费。
- 5.我们所有的学员实际操作,绝不保留,前期师傅做,学员看,后期学员做,
- 6.师傅指点,反复练习,学会为止！
- 7.学员学习后所学习小吃项目有任何问题都可以回校免费从新学习，
- 8.让您顺利掌握技术,真正做到不一样的培训,不一样的收获！
- 9.膳学派餐饮小吃培训中心竭诚欢迎您的到来

【培训内容】

- 1、热干面压面的制作方子;
- 2、热干面选面技术，煮面掸面技术;
- 3、热干面高汤、卤汁制作、红油、麻油制作;
- 4、热干面芝麻酱的调配，杂酱的制作;
- 5、热干面各种调料的识别及采购信息。

【教学模式】

按照热干面标准的比例配方，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。

现在热干面仍旧保持这传统做法和吃法，不过调味的配菜和酱料是越来越讲究了。芝麻酱有油调与水调两种，正宗的是用芝麻油慢慢地将芝麻酱调稀。这酱可是热干面的灵魂伴侣，有讲究。别的色儿都不行，就得是灰色的，因为是拿黑芝麻磨出来的，香气足，够味儿，拌出的面呈深棕色，香气扑面。偶尔还能看到未碎的芝麻颗粒，入口满嘴留着芝麻香，未完全磨碎的芝麻也有可能吃着。

膳学派餐饮培训优势

- 1、每个学员全程都是实践动手学习；
- 2、核心技术配方无保留传授；
- 3、学习中途不增加任何杂费；
- 4、学员能够完全掌握核心技术；

5、学员能够学到有竞争力好味道的技术；

6、不限时间，包教包会，学完之后能够自己独立经营。

膳学派餐饮培训中心学习，专业模拟实体后厨设备，专业老师手把手教学，核心技术配方无保留传授，随到随学，不限制学习时间，学会为止，一份学费两个人一起学习

做热干面投资较小、成本很低、利润高、各地都是非常适合经营的，是非常适合小本创业的项目，打工不如创业，那就来我们膳学派学习热干面技术吧，膳学派的老师都是很专业的，而且都是非常悉心耐心的，保证学员都是可以学会我们的技术，如果真心想学，可以来我们这里考察一下，考察满意之后再 come 我们这里学习，我们欢迎您来考察。