

我想在廊坊学臊子面技术-零基础授课指导

产品名称	我想在廊坊学臊子面技术-零基础授课指导
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	1.00/种
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

学习臊子面技术想自己开店，就一定要找一家信得过的餐饮培训机构。北京品味轩就是值得广大学员信赖的这样一个餐饮品牌。

臊子面是陕西省汉族风味小吃，以薄、筋、光、汪、酸、辣、香等特色，吃口柔韧滑爽，臊子面的特点是面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，面汤油光红润，味鲜香浑厚而不腻。

臊子面在关中地区有其非常重要的地位，在婚丧、逢年过节、孩子满月、老人过寿、迎接亲朋等重要场合都离不开。关中地区办红白事、老人过寿、孩子满月等都一般招待两顿，所谓早饭和午餐，而早饭臊子面即为主食。

正宗臊子面技术培训价格多少

北京品味轩餐饮公司将百年配方与现代工艺相结合，突出先进正宗的口味儿，臊子面注重养身健康新概念，集美味与于一体，与时尚为一身。近年来，臊子面市场风靡，很多人都知道它是一个前景好、有、有利润的行业，而北京品味轩餐饮公司推出的铁锅、火锅、地锅、干锅、碳锅更是引领全球的新“食”尚!

选择我们北京品味轩餐饮公司的几大优势

一，配方透明化在教学上实实在在，采取试教学，学员可以动手操作，把全部配方教给创业者，不搞“1号料，2号料”教学，让创业者学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，利润。

臊(sào)子面是西北地区传统面食、西府小吃，以宝鸡的岐山臊子面为正宗。在陕西关中平原及甘肃陇东等地方流行。臊子面历史悠久。其中含有配菜比如豆腐，鸡蛋等，做法简单。臊子就是肉丁的意思。对于陕西人来说，臊子面的配色尤为重要，的鸡蛋皮、黑色的木耳、红色的胡萝卜、绿色的蒜苗、白色的豆腐等等，既好看又好吃。臊子面为重要的是臊子汤，臊子汤是臊子面的灵魂。做汤需要的主要食材有以下几种肉臊子做法,选较肥带皮的猪肉，猪肉中也要含有比较多的瘦精肉，七分瘦三分肥。将肉切成小碎片，片要薄。入烧开的油锅，不断搅拌翻炒，火不可过急也不可过缓。大约三成熟加入一定量的姜

沫，去腥，翻炒，后加入适量的碘盐。

当肉为六成熟时加陈醋，翻炒，七成熟时加入酱油，花椒等调味品(当然也可加入其他的调味品)，当熟，快出锅时加入适量红辣椒粉，搅拌，微炖一会，即可出锅。期间要非常注意控制火候和时间。火不可太猛，太旺则肉可能炒老了或炒焦了，辣椒面烤糊了影响汤的色泽;火候不够，肉不熟，肉的腥味去不尽，而辣味渗的太深。只有火候控制住，肉鲜、嫩、辣，而油鲜红光亮而不是很辣。这即为肉臊子的基本做法。

咨询：汪老师---实操地址：北京朝阳区小红门

这么来讲吧：我们可以都已经发现了挺多的餐饮加盟店都采取量化管理，规定产品的重量，调制美食有各种材料的量，吊各种料的分量等，在事实上，我认为这样出来一份美食加盟店成本价是不准确的。就像美食加盟店的吊汤燃气开一天的情况，燃气的浪费实际上加入了锅底成本中。

陕西哨子面实操培训：

- 1、陕西臊子面的简介和材料认识。
- 2、陕西臊子面配料及比例讲解。
- 3、陕西臊子面制作方法及注意事项。
- 4、陕西臊子面技术详细讲解示范。
- 5、陕西臊子面制作时间及注意事项。
- 6、陕西臊子面装盘及保存方法。
- 7、陕西臊子面投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。
- 8、陕西臊子面调味品及原料的货源渠道。
- 9、陕西臊子面与生意技巧，投资分析，管理。

师傅真正手把手教学的-所以在这里请广大学员放心，不要有什么顾虑，赶紧选择北京品味轩吧!

在加盟好吃的餐饮加盟项目之后还有重要的一点就是对于各种类型的小吃要开始一个属于自己的小吃的技术，如果一个城市之中只有你一家这样的小吃加盟店铺采用加盟商给你技术其实也是一件不错的事情，如果两个相同的小吃加盟店是有着一样的技术的，就要在服务的方面下手了。

教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭。北京品味轩餐饮公司理念实实在在做人踏踏实实做事十几年来从未改变赢得了无数学员的高度赞誉。在各地都可以经营的，店面可有可无，灵活性强，学校采用一对一教学，学员不放心可以先到公司参观，如果你来考察，现做现尝，你尝过了再决定要不要去学，并且在学中，并不是只告诉你配方，告诉你怎么做，是让你在培训中心自己实践操作，这样能更快的学会技术，不限制你的学时间，让你学会为止，如果后期再有什么问题，可以随时回来问，并且收费透明化，不会存在第二次收费的情况。

每一项技术的制作工艺流程配方，都做了量化标准与的控制，核心技术毫无保留。在的指导下亲自动手操作练，都能达到操作水平。免费提供资料配方，让您回去就能开店经营。原材料在当地就可以买到，不需在我们这儿买任何原料。

臊子面的特点是面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，面汤油光红润，味鲜香浑厚而不腻，臊子面柔韧清爽，臊子面的特点是面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，面汤油光红润，味鲜香浑厚而不腻。臊子面为重要的是汤，汤是臊子面的灵魂，本地人将臊子面的汤叫臊子汤。臊子分为肉臊子和素臊子两种，其中又以肉臊子为主。