

油泼面小吃技术培训学校 在杭州可以学

产品名称	油泼面小吃技术培训学校 在杭州可以学
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

学正宗油泼面这里教的正宗

油泼面较早在西安的案板街，炭市街一带经营，后来在西安就很普遍了。在河南和山西局部地区也有油泼面，做法配料略有不同。陕西的面点师傅手艺怎么样，较考验的就是油泼面的技术了，虽然简单，却是较考验基本功的，做的好了，面劲道有弹性，油香四溢的，配上葱花蒜末的香气，红红的辣椒面，别提多美了！

开膳学派油泼面店面，不用走合作自己小本创业即可，到膳学派来学习不仅可以学到完整技术，还有一手实操能力，不耽误经营。有师傅做指导，再加上自己实操练习，三五天的时间就可以学好,以前油泼面在其他地方是吃不到正宗的，因为民间有一句俗语，叫陕西女子不对外。基本上都是嫁到了本地的地区，所以其他地方一般没有正宗的油泼面吃的，但是随着社会进步，西商也在全国，全世界各地都生根发芽了，我们膳学派的学员就有在美国达拉斯，加拿大温哥华开店的，现在想想，在汉堡西餐的国家里，也能吃到一碗油泼面，也真是挺神奇的！

培训教学流程：

- 1、面条的制作原理
- 2、和面比例，和所需原材料
- 3、实践动手操作和面手法
- 4、煮面的时间把握，出品，装碗的注意事项。
- 6、油泼面的定位和经营技巧。

油泼面是传统特色面食之一，又叫扯面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等，起源于周代。以陕西油泼面较为著名，有鲜香味、酸辣味、香辣味。

油泼面历史悠久，属于西北菜系有鲜香味、酸辣味、香辣味、麻辣味，距今已有3000多年的历史了，油泼面经历水煮、油泼、干拌，配以蒜薹、花生碎、绿豆芽、青菜是陕西人喜欢吃的面食之一。大街小巷到处都是，随便一个面食餐馆都有油泼面的身影！看着简简单单的用油一泼，看似无味，食之香气四溢，再加上小葱（蒜香）那真是口味极佳！膳学派培训中心做的油泼面吃的人津津有味，看的人垂涎三尺！是小吃行业的一大亮点。油泼面小吃培训中心的优势在于：我们是不连锁，不欺骗，只是收取少量的原材料费。我们提倡四亲：亲临其境，亲眼观看，亲口品尝，亲自操作！办学理念是：质量信誉高于一切！

培训油泼面技术要学几天培训费多少？正宗面食培训，膳学派长期提供函授（函授就是提供项目的详细文字资料配方配料与教学视频）技术服务，函授一般为正常学费的一半，提供后期电话咨询服务，如果感到自己学不会，也可以补齐学费到学校实地学习。如果您的时间充足，建议较好来学校实地学习。

膳学派小吃培训教学重在实践，专业性强，教师资历高深，技术精湛，教学有方，让您来有所学，学有所成。欢迎您来实地考察、品尝、学习，并为所有学员免费提供技术升级服务。理论结合实践，以学员亲自操作为主，以学习基础理论为辅。郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功创业！

油热滚烫的菜籽油浇在面的葱花和秦椒辣椒面上，“吡啦”一声，辣椒立马炸出红油，慢慢渗进每根面条里，随即一拌，香气四溢，让人欲罢不能。很多人看着看着直接撇下电视，走走走，吃油泼面走！可见，油泼面该有多生动，多诱惑人了。

开油泼面店面，不用走合作自己小本创业即可，到膳学派来学习不仅可以学到完整技术，还有一手实操能力，不耽误经营。有师傅做指导，再加上自己实操练习，三五天的时间就可以学好。

膳学派现面向全国海内外招生培训（北京市、天津市、河北省、山西省、内蒙古、辽宁省、吉林、黑龙江、上海市、江苏省、浙江省、安徽省、福建省、江西省、山东省、河南省、湖北省、湖南省、广东省、广西、海南省、重庆市、四川省、贵州省、云南省、西藏、陕西省、甘肃省、青海省、宁夏、新疆、香港、*、