

徐州的学习热干面技术 严谨实在的教学

产品名称	徐州的学习热干面技术 严谨实在的教学
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

来这里学习正宗的面食技术 教学质量好培训的正宗

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,实地参观,免费考察,包教包会,学会为止.只要您想学,小成本,高利润.小吃遍布全国,学会小吃,实现再就业再创收.咨询热线:

热干面是武汉较著名的食物之一，是武汉人“过早”中，男女老少都特别喜爱的大众化食品，也是在全国的小吃代表中占有一席之地之的武汉食物代表。正宗的武汉热干面，掸的面软绵爽口中透出一股嚼劲，既不沾牙也不夹生坚硬，拌好的面色彩黄而油润，香气扑鼻，特别诱人，三两口，没什么感觉一碗滋味鲜美的面就吃完了。

选择膳学派餐饮培训中心学习技能优势：

- 1、 公司总部坐落市朝阳区，地理位置优越，交通便利
- 2、 核心技能毫不保存，确保您学到真本事
- 3、 现场一对一授课，手把手教育，理论与实践相结合，学习更省事
- 4、 地道的风味小吃，专业的制造技巧，确保您学到真技能
- 5、 专业的教师团队，丰厚的授课教育阅历，让您无后顾之忧

现在内心有创业想法的年轻人还是挺多的，因为他们都不想受公司老板的控制，而且公司里的工资也不是很高，现在饮食行业赚钱还是挺容易的，没有任何经验都没有关系，认真学习一段时间都是可以学会的，所以学会赶紧开一家小店吧，你们就能够开开心心的赚钱啦。梦想在心中点燃，创业在脚下实现。创业遇难题，找膳学派餐饮管理有限公司搞定

培训内容

- 一、热干面的掸面技巧;
- 二、热干面的芝麻酱的做法;
- 三、热干面的花生酱的做法;
- 四、热干面的的烫制技巧;
- 五、热干面成品制作的独特秘方。

学小吃，就到膳学派，上百种小吃项目供您选择！

项目品种：早餐早点、夜宵夜市、休闲美食、特色小吃、甜品奶茶、快餐炒菜、西点蛋糕等

好的创业项目让你的事业走的更顺畅,不过创业必须在管理方面以及选址方面做好十足的准备工作,选一个好的地址也是很关键的一点,反正多看看,多多思考,多个人参考少一分风险。开餐饮店需要懂得推广的知识,开店需要懂得经营技巧,良好的经营技巧对于经营者来说是非常关键的,您若是想开家生意很好的餐饮店,您需要仔细考虑当地的市场情况。

膳学派餐饮培训中心郑重承诺:目前市面上有很多家餐饮培训机构,水平参差不齐,鱼龙混杂,选择一家真正能学到好技术的餐饮培训机构就成为重中之重,我们都了解一家餐厅安身立命的根本在于菜品的口味,所以一定要选一家真正能做出好口味的培训机构,膳学派餐饮培训中心就是你的倾心之选。