

章丘的学习兰州拉面技术 教学质量好

产品名称	章丘的学习兰州拉面技术 教学质量好
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

拉面，说白了就是个技术活，就是要多练习，可不能忽视它的重要性。用净布盖上饧约半小时。·将碱面用水克化开成碱水。D操作流程从原材料的选材，各种小料的配方辣椒油麻椒油制作，的老汤熬制以及其他配菜制作等。习兰州拉面哪里有学,传统的做法用蓬灰和面,而面则讲究“三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉”。其中的灰，实际上是碱，却又不是普通的碱，是用戈壁滩所产的蓬草烧制出来的碱性物质，俗称蓬灰，加进面里，不仅使面有了一种特殊的香味，而且拉出来的面条透黄筋道有劲。

兰州牛肉拉面是一个比较具有地方特色的面食小吃项目的：

课程名称：兰州牛肉拉面

上课时间：每天早上9：00——下午5：00;

授课内容：面的和面比例、拉面技巧、老汤制作、核心中草药比例配方牛肉制作、辣椒油制作辅料等。

授课地址：北京地区

班级课程：白天班、周末班、随到随学班

课程方式：实操动手练习、重复性实操动手练习

售后服务：提供全套技术支持等服务

膳学派餐饮技术培训中心面食拉面技术培训，认真教技术,不保留教配方,包学包会，学员现场实操学习，培训期间,包吃包住，零基础到膳学派学习拉面技术包学包会膳学派餐饮培训学校以拉面为基础，熬制出味道鲜美、香气浓郁的汤料，煮出的拉面汤汁红亮醇厚、面爽滑韧、牛肉淳正筋道。可调出麻辣和清香程度不同的多种味型拉面，清淡、爽口、实惠、价廉。

中华膳学派小吃培训中心，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习，并且在学习中，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，不限制你的学习时间，让你学会为止，如果后期再有什么问题，可以随时回来问。

膳学派培养了一大批小吃行业的内行老板，为就业、创业和提高人民的生活水平做出了一定的贡献，对此我们感到十分欣慰！我们的技术含量完全是一流水平，可以达到或超过合作店、连锁店技术，大家可以放心来！膳学派教学承诺，老师手把手教学，包教包会，学期不限，食宿免费，学员动手操作，学会为止。

拉面可以蒸、煮、烙、炸、炒，各有一番风味。拉面的技术性很强，要制好拉面必须掌握正确要领，即和面要防止脱水，晃条必须均匀，出条要均匀圆滚，下锅要撒开，防止蹲锅疙瘩。拉面根据不同口味和喜好还可制成小拉条、空心拉面、夹馅拉面、毛细、二细、大宽、龙须面、扁条拉面、水拉面等不同形状和品种。

面

膳学派餐饮培训保障：

- 1、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 2、保证核心技术配方无保留传授；
- 3、保证学习中途不增加任何杂费；
- 4、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 5、保证学员能够学到有竞争力好味道和技术；
- 6、不限时间，包教包会，学完之后能够自己独立经营。

兰州拉面的制作过程：做兰州拉面时，可在案板上排好几根拉好的兰州拉面剂子（根据食客的要求大小碗之分：小碗3两面、大碗5两面为佳）。再用手拉出圆的、扁的、三棱和空心的兰州拉面，放入锅内煮捞起煮好的兰州拉面和菜，清白润滑，晶莹透亮。然后浇上沸好的专用兰州拉面的汤。白的面条，绿的菜叶，清清的汤，红红的红油，使人食欲大增。配方配料毫不保留，学会直接配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“合作费”，也无须什么“保证金”，让您完完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面制作品尝后满意再学习。

牛肉拉面培训培训机构学一送一膳学派兰州拉面食用时只选用调好的清汤。煮熟的拉面浇上清汤，佐以牛肉丁或片，香菜和蒜苗，调入红亮的辣椒

做具有内涵的快餐拉面，是膳学派公司行政总裁潘慰一直追求的目标。目前，膳学派位于全国的各家门店的骨汤原汁、面条、原料等，采取的都是统一生产、统一采购的模式，由膳学派设在深圳、上海的中心厨房统一供应。各门店的后厨只需进行简单的再加工工序：打开拉面包，放进定时煮面箅篱，然后盛入碗中，加入原汤勾兑出来的骨汤，再撒上按比例调配好的配菜，一碗标准的膳学派拉面就可以上桌了。