

甘肃的学习拉面技术 学会为止

产品名称	甘肃的学习拉面技术 学会为止
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

学正宗拉面这里教的正宗

西北地区人都喜欢吃面，在西北的城市行走，大街小巷都有面馆。总体来说，拉面和西安特色面食居多。因此很多创业者或者夫妻俩会选择开一家面馆去创业，民以食为天，食以味为首。学习一门专业地道的技术很关键。拉面培训学校和公司很多，河南膳学派餐饮培训学校是一个不错的学习基地；

拉面凭仗它:肉烂而香、面细而长、汤浓郁而纯香为特征再加上它:1清(汤要清)2白(萝卜白)3红(辣椒油要红)4绿(香菜蒜苗要绿)5黄(拉出的面条要黄)构成鲜明的颜色比照愈加诱发人的胃口吸引广阔门客前来品味,由此也得到大家的认可和青睐,使得拉面众所周知 人人皆知，人人爱吃。学拉面过程：从较根底的和面，揉面、拔剂子、拉面学起，根底学好后，进行煮汤，煮肉、调汤的配方传授，和新型绿色拉面剂的运用及炸制辣椒油的制作方法。拉面：选面 - 和面 - 醒面 - 溜面 - 拉面 - 煮面牛肉的卤制，清汤、红汤的制作工艺，中心调汤工艺等等。 每一步都是重点，大意不得。

在餐饮行业里，不管是特色小吃还是各类美食烧烤等，没有过硬的技术，不能做出顾客满意的口味，就很难经营起来，只有你做出来的成品符合消费者的口味，你才有在行业中有立足的资本，!欢迎来我们膳学派餐饮技术培训学校实际考察，品尝、参观。我校有专业师傅现场操作培训，从生到熟都是师傅手把手教整个的操作流程，反复的实践操作，您可以自己独立操作，做出口味和师傅一样，才算是自己已经完全掌握了技术。即使没有任何餐饮基础也能确保学会学精，我们还提供二十四小时免费咨询服务，您在经营中遇到的任何问题，我们都免费提供解决方案，让您安心、放心。

膳学派做出正宗美味的小吃，金杯银杯不如学员口碑，学期短，针对性强，专业指导，学费低。给更多的人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想。给别人打工，不如学一门手艺，学手艺就来膳学派！

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。

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，并且在学习过程中，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。

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，调入红亮的辣椒油就能够食用。这里面唯独没有大香。正如武功，它的至高只算是返璞归真，这“清”自然清香无比。