

威海可以学牛肉面技术-一对一教学

产品名称	威海可以学牛肉面技术-一对一教学
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

威海可以学牛肉面技术-一对一教学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

红烧牛肉面是以牛腱肉、切面、番茄为主要材料制作的食物，口味鲜香，为中华传统面食，至今已形成了以兰州牛肉拉面、徐派菜牛肉面、四川牛肉面等诸多以地域命名的牛肉面饮食。

学习内容

- 1.汤底制作，系统学习如何使用猪大骨、鸡架、水等食材熬制牛肉面汤料。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。
- 2.原料处理，系统学习牛肉、牛腩、肥肠、猪脚等食材的去腥、切制等知识。
- 3.原料炒制，系统学习牛腩、牛肉、猪脚、肥肠等食材的炒制。这里重点学习原料的炒至手法、时间、火候控制等知识。
- 4.红油制作，系统学习如何使用十几种天然香料和四种油等食材熬制牛肉面专用红油。这里重点学习红油的配料、熬制手法、火候、时间等知识。
- 5.煮面装碗，系统学习烧水煮面条。这里重点学习掌握面条的煮制时间、火候、碗底调配、放汤料、放配菜等知识。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。

- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

典秦承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。