

2021年在镇江的学习朝鲜冷面技术 零基础培训

产品名称	2021年在镇江的学习朝鲜冷面技术 零基础培训
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

魏晋南北朝时，面粉、米粉的加工已用重箩筛出极细的面粉，发酵方法日益成形与普及，并出现了蒸笼等炊事用具和面点成形器具。《饼赋》中提到了许多面点品。如安乾、豚耳、狗舌、剑带、案成、髓烛、馒头、薄壮、起漉、汤饼、牢丸等等

先进的教学模式：

- 一、小班授课，调动学员积极性
- 二、用情境教学法，增强课堂的趣味性
- 三、用多媒体教学法，节约板书时间，提高授课效率
- 四、用案例教学法，游戏教学法相结合，抛砖引玉
- 五、用课堂延伸法，加强实践锻炼

选择膳学派餐饮管理有限公司培训学校学习技术的种理由:美味:配上秘制配方;好学:全程标准化操作，采取量化比例模式，肯定会;投资小:店面随意,不需大面积装修,大排档可经营;盈利多:

投资小，易学好吃又好管,回报多;选址简单:美食城学校、居民区、商业街，哪里都可以开;操作容易:无需大厨,无需经验,几天可以学会,包教包会!

从“面点”二字的字意来看，一般认为是利用粉状的粮食（主要是面粉、米粉等）为原料调制而成的用以暂时充饥的食品。在南方习惯称之为“点心”，而在北方则习惯称之为“面食”，这类食品通常以手工作坊制作，一般不作下餐主食，而以早晨、午后或夜晚食用为多。从其供应的形式看，是特指饮食业供应的方便食品（包括早点、小吃和筵席点心等）

【朝鲜冷面优势】

优势一：朝鲜冷面以其爽、滑、韧劲十足，酸、辣、香、甜、咸五味俱全而闻名。尤其是那经冰镇后沁凉爽口的汤，不仅令你胃口大开，还具有提神醒脑及防暑作用。

优势二：朝鲜冷面，这完全是一个本小利大的项目。对于小本投资做生意的人来说，想要经营的没有风险，而且利润大，投资小，选择朝鲜冷面开店是一个很好的选择。

优势三：韩国冷面是驰名中外的一种深受人们喜欢的传统民族食品。。其面细质韧，汤汁凉爽，酸辣适口，很是招人喜欢。

优势四：朝鲜冷面，由各类食材拼盘而成，五颜六色的视觉享受，是韩国冷面大特点。一方面保持食品原有的新鲜色彩，一方面又通过料理展现出美食的不同形态，不仅好吃，而且好看!

汉代随着石磨的广泛使用，发酵等面点制作技艺的提高，面点品种迅速增加，并在民间普及。崔寔《四民月令》中记述的农家面食有燕饼、煮饼、水溲饼、酒溲饼等。汉末刘熙《释名·释饮食》中详细记述了“饼，并也。溲面使合并也。胡饼作之大漫汗也，亦以胡麻着上也。”“蒸饼、汤饼、髓饼之属，皆随形而名之也”。其中胡饼为炉烤的芝麻烧饼，蒸饼类似馒头，汤饼为水煮的揪面片，髓饼为动物骨髓、油脂和面制作的炉饼。在《西京杂记》中记述了民间节日吃时令面点的习俗，如九月九，佩茱萸、食蓬饵、饮菊花酒，令人长寿。蓬饵即蓬糕，从而开了重阳节食糕的先河。