

# 泰安烤冷面美食培训，免费咨询

产品名称	泰安烤冷面美食培训，免费咨询
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

泰安烤冷面美食培训，免费咨询018

膳学派烤冷面，街边摊主用泡好的一片冷面平底煎锅上，用和铁板鱿鱼一样的铲子一面涂上油后多次翻转，其中一面可以加入鸡蛋葱花孜然芝麻等然后刷上辣酱，用铲子切成均匀一截一截小块，装入小塑料碗中，插上长竹签既可以食用，可放醋和蒜汁等其他调料。有冷面的韧劲，还有辣酱的鲜味，葱香菜的香气，口感微酸，很好吃。百味鲜烤冷面独特的口味，在这个特色竞争力时代脱颖而出。膳学派烤冷面完成了主流美食文化与餐饮行业的对接，特色美食独霸天下。

膳学派小吃培训学校有碳烤、铁板烤和油炸三种现在大街上流动的铁板烤冷面，满满的都在排队购买，薄薄的冷面小片，良良的，咬起来，很爽，在打上一个鸡蛋，放一些香菜吃起来喷香的，最早是韩国的一个城市吃的，现在新乡就可以买到，很火的，烤冷面机也就火起来了。烤冷面，街边摊主用泡好的一片冷面放在平底煎锅上，用和铁板鱿鱼一样的铲子一面涂上油后多次翻转，其中一面可以加入鸡蛋、葱花、孜然、芝麻等然后刷上辣酱，用铲子切成均匀一截一截小块，装入小塑料碗中，插上长竹签既可以食用，可放醋和蒜汁等其他调料。有冷面的韧劲，还有辣酱的鲜味，葱、香菜的香气，口感微酸，很好吃。

烤冷面培训内容调料的制作技术，酱料的制作技术，辣酱的制作技术，菜的炒制技术，烤成之后的切制技术，菜的打理技术，鸡蛋的摊制技术各种菜的搭配，各种调料的搭配技术，刷制酱技术全套技术只收一次培训费，后期没有其他的任何费用包教包会随到随学，学期不限，学会为止让你学到真技术好口味。

烤冷面的兴起于年前后，相传是位于密山市二中后门，一盖姓中年男子发明，有碳烤、铁板烤和油炸三种，味道各有差异。目前主要流行铁板和油炸。烤冷面的成本低，味道极棒。所用冷面早期为普通冷面，后期使用特制冷面（比平常市面常见的冷面要薄、软，且加工后不需要经过晾晒的过程），柔软，可直接食用。