

# 烤冷面学习，青岛烤冷面学习

产品名称	烤冷面学习，青岛烤冷面学习
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

山东泰安能培训烤冷面教学速成

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营。膳学派帮您投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的理想选择。

膳学派烤冷面培训机构

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。膳学派烤冷面独特的口味，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。

烤冷面是东北地区的特色小吃。发源地黑龙江省鸡西市密山，油炸烤冷面制作方法简单，可以用鸡蛋，香肠等辅助材料，主要由酱料作为调味剂。做法是有碳烤、铁板烤和油炸三种。三种烤冷面味道各有差异，主要流行铁板和油炸。但在五六年前，由于煤气、油价上涨以及健康因素的原因，油炸式的烤冷面就没人愿意制作了。现在市面上主流的，吃的人较多的主要就是烤冷面。烤冷面所用冷面早期为普通冷面，后期使用特制冷面，柔软，可直接食用。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）

选择膳学派优势：先品尝后学习，学习期间包吃包住，后期提供免费的开店扶持，终身技术免费升级