

# 北京学做刀削面的学校

产品名称	北京学做刀削面的学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

刀削面是山西的特色面食，在面馆中，你可以看到面食师傅左手托着面板，右手拿着菜刀，唰唰唰的削着面板上的面团，只见一片片白白的面条飞入到清汤中，不多会儿便煮熟装盘，加入高汤和哨子、调味料，一碗热气腾腾的刀削面就做好了。刀削面中间厚，边缘薄，入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜欢面食的朋友欢迎。

培训流程：

- 1.学员可以先尝后学，在开始学习的时候，就能很明确知道要学习的是不是自己想要的技术，为所学的味道可否满意。
- 2.学习时间是没有限制的，因为每个学员的情况不一样，所以在品味轩可以随到随学，时间自由，直到学会。
- 3.老师会一对一手把手的教授全部技术配方，为了让你更好、更快的学会，我们会为你提供材料、让你操作练习。

想经营刀削面馆，就要自己了解并掌握技术，找正规餐饮培训学习刀削面，刀削面的做法看上去似乎很简单，就是用刀削出一片片薄薄的面片，但是真的动手操作起来就不会这么得心应手啦，怎样才能使面片中厚边薄，入口外滑内筋，猾而不粘，这些都是需要长久的技术打磨的。本校教你传统刀削面的全部制作技术和配方，帮你开一家传统且正宗的刀削面馆。

培训地址：朝阳区-小红门

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-

宋家庄站下车) 换乘亦庄线(宋

家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出) 换乘352路到七十一中下车即可

北京西站: 地铁9号线(北京西郭公庄方向上车-  
六里桥下车) 换乘地铁10号线(六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出)

换乘352路(分钟寺上车-七十一中下车)

实操实训: 全程实操理论融入实践。

教学特色: 上课时间灵活小班教学手把手一对一指导。