

廊坊学习传统凉拌面技术的费用

| | |
|------|------------------|
| 产品名称 | 廊坊学习传统凉拌面技术的费用 |
| 公司名称 | 北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 200.00/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

凉拌面介绍：

在炎热的夏天，经常吃温度高的菜、汤，难免会让人没有胃口，凉饮、凉菜就开始受到人们的欢迎了，而凉拌面是新鲜的蔬菜、豆皮，再配上芝麻酱会让您的胃口大开的。

凉拌面的酱料不是普通的酱料，里面加入了薄荷、西红柿。蔬菜选的是青菜、菠菜等应季蔬菜。这两种在一起搭配，可以让消费喜欢上它的。

凉拌面的主要学习内容：

- 1.教授如何使用面粉。
- 2.教授凉拌面的配料的制作。
- 3.教授如何购买合适的面粉，以及如何制作面条。
- 4.面条如何做才不沾。
- 5.教授关键原料的优劣鉴别等。
- 6.制作过程中的疑难问题和解决方法。

北京品味轩凉拌面面项目：

学习费用：详情咨询林老师。

学习时间:每天9:00:17:30为上班时间,看您时间安排,随到随学。保证会将技术教会为止。

培训特点:一对一培训,全程有老师在旁负责指导,学员亲自动手操作。

技术支持:只要是在品味轩学习的时候我们都会提供技术疑问解答,提供技术更新。

北京品味轩餐饮培训是正宗的技术培训中心,专门帮助小本经营者创业、公司的优势在于不收取高额的加盟费、没有垄断制度、原材料当地购买即可,学习会技术即可自主经营。

学习地址:北京朝阳区小红门

凉拌面利润分析:

经常听到有人说,凉拌面是一个不错的项目。可是,开一家凉拌面店,到底有多赚钱呢?,就以一家凉拌面店为例来给大家做个详细介绍。按每一位来到凉拌面店的人消费10元,每天有100人前来用餐,则一月下来,一家凉拌面旗舰店的毛收入为: $10*100*30=30000$ 元。