

# 邢台教学肥肠面的学校-学会为止

产品名称	邢台教学肥肠面的学校-学会为止
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

肥肠面介绍：

肥肠面一般是由猪肉肠和红薯粉条用小火慢煮而成，虽然制作过程不复杂，但在选料上非常地讲究，肥肠是猪肥肠，而面粉选用的是红薯粉，在加上红油、辣椒、花椒等一起煮制，红油飘香，面条糯软，香气飘飘。

当夹肥肠入口时，只觉得鲜香油腻，爽滑耐嚼。而肥肠面煮好后具有麻、辣、味美，而肥肠软熟味长，受到广大消费者的喜爱。

肥肠面的主要学习内容：

- 1.教授如何使用面粉。
- 2.教授肥肠面的配料的制作。
- 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。

肥肠面利润分析：

经常听到有人说，肥肠面是一个不错的项目。可是，开一家肥肠面店，到底有多赚钱呢?就以一家肥肠面

店为例来给大家做个详细介绍。按每一位来到肥肠面店的人消费10元，每天有100人前来用餐，则一月下来，一家肥肠面旗舰店的毛收入为： $10*100*30=30000$ 元。

北京品味轩肥肠面项目：

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