

深圳松岗学手工凉皮培训地方食为先

产品名称	深圳松岗学手工凉皮培训地方食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

辣子香“凉皮香不香，关键在辣椒与油”！辣椒是选过的辣椒，并配以多种香料,采用特别的方法与油密制而成。辣椒油色红味美,香气四溢；凉皮爽面皮筋道、爽滑，口感好，味美！我们经过多年的实践和潜心研究，探索出了一套特别的凉皮蒸制方法和技术，确保了凉皮原汁原味的香美爽口，加上数种蔬菜及多种香料的调配，使凉皮营养丰富，色、香、味俱全；深圳松岗学手工凉皮培训地方，食为先小吃实训连锁机构，教技术配方，学会为止。食为先小吃实训连锁机构，深圳松岗、龙华、龙岗、坂田、石岩，沙井，布吉都有培训点的

“凉皮”是受欢迎的品种之一，男女老少爱吃，尤受年轻姑娘欢迎，一年四季都有卖，夏天吃的人更多。凉皮以其绵软润滑，酸辣可口，爽口开胃，不但是街头小吃，而且登上大雅之堂。

本套凉皮课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口等地开个凉皮凉面店。

凉皮，是陕西的一种地方特色小吃，故称陕西凉皮。陕西凉皮分为大米面皮和小麦面皮两大类。深圳松岗学手工凉皮培训地方，食为先凉皮培训都有标准的配方和流程，具体学多久，看个人的学习能力，学会为止，凉皮教学内容：

- 1、凉皮的系统讲述；
- 2、凉皮原料的选购；
- 3、凉皮食材的预加工；

- 4、凉皮加工的基本标准；
- 5、凉皮加工的工艺步骤；
- 6、凉皮经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道。