

# 江西热干面技术培训

产品名称	江西热干面技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

热干面是武汉名吃，是丹江人日常生活不可缺少的一部分，并变成她们心中中在全国各地的特色小吃意味着中占据一席之地的武汉食物意味着 二十世纪30年代前期，武汉汉口长堤街有一个名字叫做李包的尽早小摊贩，在关帝庙一带靠卖凉皮和面汤谋生。有，天气异常酷热，许多剩面未卖光，他怕鲜面条发馊霉变，便将剩面煮开控干，晾在砧板上。一不小心，撞倒案上的机油桶，香油泼在鲜面条上。李包瞧见，万般无奈，只能将鲜面条用食油翻拌再次晾放。第二天早晨，李包将拌油的熟鲜面条放到开水里稍烫，捞出控干入碗，随后再加上卖凉皮用的调味品，弄得热腾腾，香气四溢。大家竞相选购，吃得津津乐道。

### A、集中学习：

- 1、步骤解读，包含的开店选址、人员配置、材料采购等。
- 2、新项目技术性详尽批解，包含原料的挑选，购置，口感的转换、配制等。
- 3、运营小窍门，轻轻松松造就。

### B、示范性解读：

- 1、教师一对一的实战演练示范性，解读技术性。
- 2、教师实践活动实际操作中领着你追忆集中学习环节中的开实体店的方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算。

### C、自身实践活动：

- 1、自身实际操作全部步骤，制做出制成品，教师边上督导检查。
- 2、学生自身思考，教师正确引导，烂熟操作步骤。

不难看出，热干面迈入了发展趋势的金子阶段，中国各省会出现愈来愈多的顾客在大门口吃上热干面，项目投资热干面市场前景丰厚!美味学院潜心特色美食短期培训班，秉着承继、发展趋势、发扬中华民族传统美食的核心理念，根据对学生开展实料实际操作的技术培训和创业成功的理论课，及其学习培训后的事后服务项目，让每一个学生能学得真真正正的技术性，成功创业。