

# 热干面培训学校,学热干面技术培训班

产品名称	热干面培训学校,学热干面技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 项目介绍:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

## 产品详情

热干面培训学校,学热干面技术培训班

热干面培训内容：

热干面的轧制、煮面、掸面技术，杂酱的制作，卤汁的制作，调味碟的制作。

1. 武汉热干面：全料热干面、黑芝麻热、秘制杂酱面、清酒、蛋酒、豆浆、豆腐脑。

热干面培训要点

选面技术，煮面掸面技术；

高汤、卤汁制作；

红油、麻油制作；盐炒脆皮花生技术；

芝麻酱的制作，杂酱，牛肉，虾仁处理方法；

红油热干面、卤汁热干面，杂酱热干面，牛肉热干面，虾仁热干面制作

热干面培训增值服务

1.找店服务、店面布局、装修指导。

2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。

- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

20世纪30年代初期，汉口长堤街有个名叫李包的食贩，在关帝庙一带靠卖凉粉和汤面为生，天气异常炎热，不少剩面未卖完，他怕面条发馊变质，便将剩面煮熟沥干，晾在案板上。一不小心，碰倒案上的油壶，麻油泼在面条上。李包见状，无可奈何，只好将面条用油拌匀重新晾放。第二天早上，李包将拌油的熟面条放在沸水里稍烫，捞起沥干入碗，然后加上卖凉粉用的调料，弄得热气腾腾，香气四溢。人们争相购买，吃得津津有味。有人问他卖的是什么面，他脱口而出，说是热干面。从此他就专卖这种面，不仅人们竞相品尝，还有不少人向他拜师学艺。

英佳尔热干面培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。