

早堂面培训学校,学早堂面技术培训班

产品名称	早堂面培训学校,学早堂面技术培训班
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

早堂面培训学校,学早堂面技术培训班

早堂面培训内容：

食材鉴别，选料、加工方法；

原汤制作，食材切配；

面粉鉴别，制作工艺流程；

调味品选配，调剂，加工合成拼盘；

份量标准，成本标准；

早堂面培训要点

- 1.将面条煮熟
- 2.将煮熟的面条捞出用冷水浸一下,掸干,入碗
- 3.加入高汤
- 4.加油汁,放上肉片,撒上葱花

早堂面培训增值服务

- 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。

早堂面常见的有：早堂面的制作十分讲究，面馆的老板半夜就开始了忙活，用活鳝鱼、老母鸡、五花肉、猪大骨、鲫鱼熬汤。为了防止鱼刺混入汤中，鲫鱼还用专用的布包包裹。先以武火煮沸，再以文火慢熬，那火红的炉火舔着锅底，鳝鱼、老母鸡在大铁锅里翻滚。蒸气升腾间，这些食物的精华被浓缩到一锅乳白色的高汤里。

英佳尔早堂面培训特色：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。