

烟台刀削面老师耐心指导

产品名称	烟台刀削面老师耐心指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

烟台刀削面老师耐心指导018

从大大小小的面馆中可以看出一个规律，只要有刀削面的地方，只要味道好，生意不会差。如今社会的精彩程度早已超出了我们的想象，如果没有特色，就吸引不了顾客。在面馆泛滥的今天，有特色的刀削面一下就吸引了众多食客的眼光。很多想要开面馆的朋友，也想自己学个刀削面技术，然后自己开店做生意。但是在哪家的刀削面是较具特色，味道较好的呢。那就赶快来膳学派吧！

膳学派刀削面培训班，传授正宗山西面食，劲道顺滑，汤汁浓郁，口感极佳，菜品精心搭配，用料讲究，更是物美质优，味道正宗，根本停不下来。名食园本着选料严、制作精、香味佳、色形美而著称。以营养为准则，以绿色环保为基准，通过养师的精心调配，希望可以带给大家健康、美丽的高生活质量。刀削面采用现代环保蒸汽工艺蒸煮，经过多重工序，高度保留了谷物营养精华蛋白质。

刀削面美味营养，受众广泛：营养高、易消化、健脾胃、味美爽口，齿颊留香，刀削面深受都市人群喜爱。刀削面源自五谷杂粮，打造黄金主食，粗粮更有营养，更健康。晋乡情刀削面，吃出健康，吃出财富。无需店面，无需经验，刀削面合作项目让创业更单，让致富更容易。

刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它同北京的打卤面、山东的伊府面、河南的烩面、四川的担担面，同称为五大面食名品，享有盛誉。刀削面，是山西较有代表性的面条，堪称天下一绝，已有数百年的历史。

膳学派餐饮培训学校专业从事小吃科研开发，培训，咨询管理与策划服务，倡导“传统与时尚，美味与健康”的饮食文化为己任，秉承“诚信、创新、专业、务实”的经营理念，专注于饮食文化的传播与推广，汇集了全国知名烹饪，餐饮管理，营销策划的专业团队，我们热诚期待有共同热爱中华美食的伙伴携手共进、共创辉煌。