

# 青岛炸酱面老师细心指导

产品名称	青岛炸酱面老师细心指导
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

### 青岛炸酱面老师细心指导018

炸酱面是北京独有的食物之一，炸酱面的起源也是从北京开始的。炸酱面在北京的流行程度，可以从北京的一段顺口溜水说起：“青豆嘴儿、香椿芽儿、焯韭菜切成段儿；芹菜末儿、茼蒿片儿，狗牙蒜要掰两瓣儿；豆芽菜，去掉根儿，顶花带刺儿的黄瓜要切细丝儿；心里美，切几批儿，焯江豆剁碎丁儿，小水萝卜带绿缨儿；辣椒麻油淋一点儿，芥末泼到辣鼻眼儿。老北京炸酱面的店面可谓是随处可见，但是正宗的老北京炸酱面的店铺却很少。大都是因为年久失传的缘故，还有是经过不断地研发，改进的缘故，正宗的炸酱面以复不见。

再次培训不收取任何费用，先品尝，满意后再学习 配方提供给学员，学员亲手操作  
开业后遇到技术问题可随时电话，技术创新及时通知学员  
可免费技术升级，郑重承诺:包教包会，真正的手把手教学 教一个人的学费可以两个人过来学习，后期指导长期免费炸酱面的投资小，适合的消费群体比较广，老少皆宜，投资几千元就可以营业，2个人就可以开店经营，无需店面也可以经营，收益较快，基本上是无风险的项目。只需千元报名炸酱面培训，即可将较专业的炸酱面技术带回家。

学一技之长走致富之路，名吃汇小吃培训餐饮三百多种特色小吃  
现火爆招生中，早学早致富，膳学派小吃培训学校能做到真正为学员着想  
公司深刻认识到帮助学员开好店 公司的目标是让更多的学员开好店经营好  
让新入门的学员好技术，用专业的技术把口味做好 保证每个学员按照专业配方，做出正宗美味的小吃，金杯银杯不如学员口碑北京人一般只吃抻面和切面。抻面就是把和好的面团放在案板上，用大擀面杖擀成大片，然后制作者右手用刀切条，左手推，让切好的面条粘上点干面，这样就不会粘在一起了。

学期短，针对性强，专业指导，学费低

给更多的人员、打工族、想创业人士搭建一个创业平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想给别人打工，不如学一门手艺，学手艺就来开封名吃汇！

膳学派拥有全国小吃项目多、口味好、有特色的各地口味的小吃项目 膳学派餐饮管理有限公司，以“理论加实际，实践操作为主，手把手教学，包教包会”为特色吃炸酱面，比较常见的就是猪肉丁炸酱面。吃时，讲究冷天吃“锅儿挑”热面，热天吃过水凉面，并且根据季节再佐以时令小菜，做“面码儿”。