

# 热干面技术在山东济宁教学的好

产品名称	热干面技术在山东济宁教学的好
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

热干面技术在山东济宁教学的好002

宗武汉热干面，秘制配料！具有面条筋实，清爽有劲，色泽淡黄油润，香味浓郁可口之特点，令人食之上瘾，回味无穷！热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷水和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。

红油热干面，三鲜热干面，炸酱热干面，牛肉热干面，火腿热干面，鸡丝热干面等

热干面开店培训培训课程

1.选面技术，煮面掸面技术；

2.高汤制作；

3.红油、麻油制作；盐炒脆皮花生技术；

4.芝麻酱的制作，炸酱，牛肉，处理方法；

5.红油热干面，热干面，杂酱热干面，牛肉热干面，热干面制作

膳学派,实地参观,免费考察,包教,学会为止.只要您想学,小成本,高利润.长沙小吃遍布,学会长沙小吃,实现再就业再创收.咨询热线:

我校热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷和过油后，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的适合个人口味的酱汁，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。本校所有课程都是实操，可以缩短很多时间，而且学出来的和师傅做的是一样的。毕业后需要开店的原料在当地便可购买，不受本部的限制，毕业后你所学的技术配方单也会传授给你，学员们只要按照配方单上的原来名称在当地便可买到。

特色小吃项目：凉皮、米皮，擀面皮、麻辣烫，酸辣粉，鸡丁米线，肉夹馍，热干面，香辣面，

东北朝鲜面，凉面，牛筋面，串串香，凉粉，冒菜，蒸饺饺子，鸭血豆腐汤，肠粉，麻辣粉，关东煮，炒粉炒面，土豆粉，涮牛肚，烤肉拌饭，千里香馄饨，黄焖鸡米饭，螺蛳粉，砂锅拌饭，木桶饭，鸡翅包饭，台湾卤肉饭，桂林米粉，鸡公煲，煲仔饭，沙县小吃，脆皮鸡拌饭，花甲粉，砂锅粉，鱼粉，啫啫鱼，砂锅等项目

膳学派餐饮小吃培训学校所有培训都从选材开始，一步一步，每一个细节的培训；再到制作，制作过程的操作方法，时间，火候，颜色，技巧等一一讲解，现场回答学员在操作时的疑问；再到出品。您自己现场操作的整个过程，老师都会一一指导。只有这样的培训方式才会使你学的更快,掌握的更好！