

# 学台湾牛肉面技术价格，台湾牛肉面培训正规学校

产品名称	学台湾牛肉面技术价格，台湾牛肉面培训正规学校
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 优惠: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

### 学台湾牛肉面技术价格，台湾牛肉面培训正规学校

台湾牛肉面常见的有：台湾牛肉面是当年渡海来台的老兵因思念大陆家乡而发明的特殊饮食。“细细品来，牛肉面可以说汇集了中华美食精华，比如上海菜的红烧，广东菜的煲汤，还有四川菜的辛辣味等。

英佳尔台湾牛肉面培训特色：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。

台湾牛肉面培训内容：

康师傅红烧牛肉面 康师傅红烧牛腩面 番茄牛肉面 沙茶牛腩面 清燉牛肉面 大排面 三鲜面（粉） 榨菜肉丝面（粉） 砂锅玉米排骨面（粉） 肥肠面（粉） 虎皮鸡蛋、卤海带、卤香干、卤香肠等。

台湾牛肉面培训要点

1.牛肉面（粉）等的原料、配料的选取、初加工与保存。

- 2.各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方及煨制。
- 3.高汤、稍子、红油、麻油、卤水的的制作
- 4.牛肉面（粉）等主料及配料的全部制作流程。
- 5.学员实践学习牛肉面的制作工艺及流程。
- 6.根据学员地域不同和学员要求，调制出适合当地味型的面(粉)。
- 7.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 8.反复实践操作,熟练操作流程。
- 9.多种开胃菜的制作方法。

#### 台湾牛肉面培训增值服务

- 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。

武汉英佳尔全国连锁餐饮创业培训基地是华中地区规模大，历史悠久的特色餐饮创业培训基地。武汉总部占地3000多平米，有100多位来自全国各地的餐饮培训师，店面运营经验18年，旗下有200多家大型成功连锁品牌店。学习完毕可办理国家认可毕业证书，也可以办理劳动部门认可的职业资格证书并直接推荐就业。学校办理的职业资格证书，全网可查，出国，就业，获取创业补贴都有用！

英佳尔餐饮集团培训优势：

技术培训、开店培训、职业培训、案例分析

免费培训+免费升级+后期免费更换项目。建立利益共同体，打造供应链，您赚高额利润，英佳尔只与您分享增值利润。

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的台湾牛肉面培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！