

学习秦镇米皮技术 擀面皮培训

产品名称	学习秦镇米皮技术 擀面皮培训
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源1.秦镇米皮 2.陕西凉皮 3.宝鸡擀面皮 4.西安烙面皮 5.川味麻辣烫 6.重庆酸辣粉 7.香菇鸡丁米线 8.麻辣粉 9.香辣面 10.武汉热干面 11.朝鲜烫面 12.奇香凉面 13.牛筋面 14.高汤制作 15.不辣红油 16.韩国冷面 17.大料配方及用途 18.秘制花生蒜 19.秘制麻辣酱 20.奇香红油 21.奇味飘香辣椒油（好的秘制调味品）腊汁肉夹馍 云南过桥米线 千里香馄饨 鸭血粉丝汤 砂锅土豆粉（麻辣、三鲜、香辣、两掺）美味串串香（麻辣、香辣、微辣、骨汤）根据个人接收能力，不限制学习时间，学会为止，包教。吃住，中途不再收任何费用。所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。

岐山擀面皮口感独具特色，较硬的精韧能使牙齿充分感受到那种嚼劲，中和了清爽和精道……炎热的夏季，人们通常想品尝享用的较好食物就是这些凉皮了，再配上陕西特色的油泼辣子，色泽红艳，油香入鼻，香醋的酸和辣子的香辣让你食欲大振。很清爽，也比较经济实惠，但是要想把凉皮做精，做透，做好，做出花样来，并非是一件简单的事，夏天来了，食欲开始下降，来一份彩色凉皮也是不错的选择。