

# 手工面培训 学习手工面制作

产品名称	手工面培训 学习手工面制作
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 手工面培训 学习手工面制作

面条的来历和详细介绍，面食是生活中不可缺少的，并且对很多人来说对一些比较喜欢的面食有着特别的钟爱。考古发现与史料证明，面条起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单，食用方便，营养丰富，即可主食又可快餐的健康保健食品。早已为世界人民所接受与喜爱。面条一种用谷物或豆类的面粉加水磨成面团，之后或者压或擀制成片再切或压，或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状(或窄或宽，或扁或圆)或小片状，经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。花样繁多，品种多样。

长沙曾食坊手工面技术培训：

#### 1、面粉的选择 和面 揉面 醒面

2、果蔬汁的搭配 水和面的配比

3、机器的使用 维修 保养

4、各种哨子的制作

5、熬高汤 练红油 打碗底

6、材料后期的保管和存放

培训保障

- 1、 签订培训合同; 2、 保证每个学员全程都是实践动手学习;
- 3、 保证核心技术配方无保留传授技术;
- 4、 保证学习中途不增加任何杂费;
- 5、 保证学员能够完全掌握核心技术;
- 6、 保证学员能够学到有竞争力好味道的技术;
- 7、 曾食坊餐饮培训承诺,学会为止。