

成都特色面，四川特色面，川味面培训，成都永香兴餐饮

产品名称	成都特色面，四川特色面，川味面培训，成都永香兴餐饮
公司名称	成都永香兴餐饮技术推广中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	成都四川成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号
联系电话	028-66515908 13980865700

产品详情

成都特色面，四川特色面，川味面培训，成都永香兴餐饮管理有限公司 电话：4006018114

地址：四川省成都市高新西区犀浦玉龙五巷96号 联系人：陈经理 刘经理 用途：食用 包装：普通

材料：面条等 口味：清香利口、条红筋韧，汤鲜味美

售后服务：学员学习之后，有任何技术上的疑问我们都可以免费帮其解决 川味面培训内容：

方案一：一次性收费，中途不收任何费用。包教包会，学3天，住宿免费，全部动手操作，学会为止。

教学内容：1.香辣红油制做技术。2.高汤的熬制技术。3.煮面技术。4.绍子炒制技术。

5.教会技术的基础上，还教学员如何选址，装修布局，开业，经营方面技术经验。

6.永香兴餐饮技术中心对学员后期全部免费跟踪服务，学员免费享受技术升级。

7.包含品种：有清汤味，红汤味，干拌味。1)、杂酱面制作；2) 排骨面制作；3)

牛肉面制作；4) 肥肠面制作；5) 素椒面；6) 酸菜肉丝面；7) 煎蛋面；8) 烂肉姜豆面；9) 鸡杂面；10)

清汤抄手；11) 红汤抄手；12) 杂酱米线；13) 排骨米线；14) 牛肉米线；15) 肥肠米线。

方案二：一次性收费，中途不收任何费用。包教包会，学5天，住宿免费，全部动手操作，学会为止。

教学内容1—6点与方案一相同 7.包含品种：有清汤味，红汤味，干拌味。1)、杂酱面制作；2)

排骨面制作；3) 牛肉面制作；4) 肥肠面制作；5) 素椒面；6) 酸菜肉丝面；

7) 煎蛋面；8) 烂肉姜豆面；9) 鸡杂面；10) 担担面；11) 甜水面；12) 清汤抄手；13) 红汤抄手；

14) 杂酱米线；15) 排骨米线；16) 牛肉米线；17)

肥肠米线。18) 韭菜水饺；19) 白菜水饺；20) 肥锅肉面；21) 香菇炖鸡面。