

老碗面培训 学习老碗面

产品名称	老碗面培训 学习老碗面
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

面食是指主要以面粉制成的食物，世界各地均有不同种类的面食，中国的面点小吃历史悠久，风味各异，品种繁多，主要有面条、馒头、花卷、油条、麻什、烧饼、饺子、包子、馄饨、麻花等，西餐有面包、各种烤饼等。

食味源培训中心从不请人做宣传、只把较大的实惠转让给学员、金杯、银杯、不如学员的口碑、我们依靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。培训时间：根据个人接收能力，不限制学习时间，学会为止，包教包会。食味源学校以随到随学、循环授课。实际操作，手把手教学，包教包会，学会为止，提供终身免费技术服务指导。教学方式以示范、学员动手操作为主，以指导学员基础理论为辅。学习项目学员自己选择，可挑项学习，也可分类学习。

食味源老碗面食材：

一、老碗面肉臊子选用新鲜肉，切成指甲片大小，独特配方调料，火候恰到好处，精心熬制，肥肉不腻，瘦肉不柴，色香味、素臊子，选用红（萝卜）黄（黄花）白（豆腐）绿（豆角）黑（木耳）五色原料，切成小丁精做而成，色味俱全，悦目爽口。

加入漂菜、鸡蛋薄饼、蒜苗花、高汤炆制，做成酸汤，汤酸辣香味突出，老幼皆宜。

三、锅中加入水，煮开，放入面条，煮开后约三分钟，面条煮至晶莹剔透时放入碗里，浇上少许麻油和烫好的包菜；

四、浇上酱料和臊子，搅拌均匀，即可使用。