

油泼面学习培训

产品名称	油泼面学习培训
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

油泼面学习培训

油泼面是一种很普通的面食制作方法，将手工制作的面条在开水中煮熟后捞在碗里，将葱花碎、花椒粉、盐等配料和厚厚一层的辣椒面一起平铺在面上，用烧的滚烫的菜油浇在调料上，顿时热油沸腾，将花椒面、辣椒面烫熟而满碗红光，随后调入适量酱油、香醋即可。也可另外加入腊汁肉、青椒土豆丝、青椒鸡蛋、西红柿鸡蛋等一起食用。

1、油泼面制作理论学习：

2、油泼面原料的选购

3、油泼面食材的预加工

4、油泼面加工的基本标准

5、油泼面加工的工艺步骤

6、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

7、经营小技巧，轻松创造。

8、示范讲解：

9、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

10、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

11、自我实践：

12、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检