

饸饹面技术学习

产品名称	饸饹面技术学习
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

中华食味源在每一个制作环节上都下足了功夫，学习饸饹面技术，赚钱餐饮市场的无限财富。饸饹汤的调制至关重要。一锅烧开水里，先放一瓢醋，两把盐，三调羹面，再撒上葱花和香菜，这是普通的做法。比较讲究的人家，还会用素油炆一撮“麻麻花”放在汤里，这种多生长在墓地的野韭菜的花头，异香袭人，芬芳四溢，让荞面饸饹的风味独具魅力。

食味源小吃培训中心资质老、品牌响、经验足、口碑好、品种多、收费低、后期有保障,是小本创业投资的选择！河南新乡食味源小吃培训中心，有老师，，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。

食味源饸饹面在传统的制作工艺上改良配方，设备采用机械制作或传统手工制作，佐料更加丰富，在原来用料的基础上增加了肉桂、枸杞等十余种养气滋补的中药佐料，加上研制的配料秘方，更具暖胃祛寒，滋阴壮阳的保健防病功效。俗话说：面在味，味在汤，汤显功。