

老碗面学习培训班

产品名称	老碗面学习培训班
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

食味源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。

食味源老师手把手教学，包教包会，学期不限，学会为止,提供终身技术支持,毕业赠送培训资料，防止学员因时间长了忘记配方；指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；学员登记资料严格管理，如果以后技术升级可凭身份证免费再学。

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。