

热干面做法培训

产品名称	热干面做法培训
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

热干面做法培训

热干面是武汉*出名的小吃之一，也是武汉人“过早”的首选主食。其采用碱水面，煮熟后抖散吹凉，并拌入色拉油以防粘连，出餐时再次煮透，以稀释的芝麻酱调味，金黄油润，味道极香。身为中国名面之一，热干面享誉全国，自带流量，在店里推出热干面，几乎不用宣传，就能引来顾客的关注。

口味特色：热干面以芝麻酱为主要调料，味道浓香，同时添加生抽、米醋等，又使其口味香而不腻，令人一吃难忘。

核心技术：面条的制作技术，煮面掸面的流程方法，芝麻酱的调制技术，热干面的出品流程。

培训内容：

1、主料、辅料的选择认识、初加工方法。

2、培训芝麻酱调配方法。

3、培训卤水香料搭配、熬制方法。

4、培训热干面飘香油制作技术。

5、培训选面技术，煮面、掸面技术。

6、培训开胃萝卜丁的制作加工。

7、培训各种热干面品种搭配、调味方法。

8、培训热干面成型过程、售卖方法。

经营模式：快餐项目，投资小利润高，可开店、可外卖，适合在写字楼附近、学校附近、学校食堂档口、小吃街档口、商业街、美食城开店经营，也可以为餐厅加项，作为特色主食推出。

学习流程：一般1~2天就可以掌握，用料精确到克，师傅手把手教学，流程清晰明了，学习没有时间限制，学会为止。