

四川担担面培训学习班

产品名称	四川担担面培训学习班
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

四川担担面培训学习班

担担面是起源于四川的一种传统小吃，距今已有百年历史。当年的小贩挑着扁担沿街售卖，扁担的一头是煤球炉子，上面是煮面的铜锅，另一头装着碗筷、调料和洗碗的水桶。客人听到叫卖声便花钱买一碗面吃，于是人们将其命名为担担面。如今担担面是成都小吃店里的“必备曲目”，也是各家面馆的必推川味小吃之一，很受年轻人的欢迎。

口味特色：担担面的特点是面条筋道，臊子肉质香酥，调料以葱花、芽菜、猪油为主，略有汤汁，鲜香浓郁，香辣微酸，食之过瘾。

核心技术：酥香肉臊的制作技术，面条的选料与煮制方法，秘制红油的制作，担担面的出品流程。

培训内容：

1、川味秘制地道红油的选料及炼制技术。

2、煮面高汤的熬制技术。

- 3、爽滑劲道面条的制作技术。
- 4、碗底原材料的认识选用及用途作用和调整。
- 5、面绍的炒制技术及保存注意事项。
- 6、担担面的煮面及调味技巧注意事项
- 7、多年厨师经验指导成本控制技巧及方法

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。

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。