

东北手撕面做法|新配方新技术海师傅手撕面加盟

产品名称	东北手撕面做法 新配方新技术海师傅手撕面加盟
公司名称	海师傅手撕面
价格	面议
规格参数	
公司地址	黑龙江省伊春铁力市桃山职工医院北
联系电话	13206711286

产品详情

海师傅手撕面是一种纯天然绿色面食是不加入任何添加剂的！随着大家对健康越来越关注，对食品的选择也越来越谨慎，只有让顾客吃的放心、吃的健康才会留住顾客！手撕面还可以做为一种表演给顾客展示！让顾客亲眼看到撕面的全过程。顾客就会感到新奇、有特色这样就会有慕名而来的新顾客也会留住您的老顾客！

海师傅手撕面种类：手撕面可以做成牛肉汤面、麻辣面、打卤面、鸡汤面、凉拌面和各式各样的炒面！如牛肉炒面、鸡蛋火腿炒面、鱼香肉丝炒面、排骨炒面等几十种做法！也可以放在火锅里煮时间长也不会煮烂！海师傅手撕面具有弹性强。口感爽滑等优点！用手撕出来的面和机器压出来的面在味道上会有所不同。撕的面弹性强，爽滑有咬劲！煮熟的面呈微透明色泽鲜亮！把面坯抻开轻轻撕几下就可以下锅煮面方便快捷。而手撕面的宽窄粗细都可以自行掌握，可根据自己习惯而定！

海师傅手撕面培训：我们采用一对一全天制培训方式！这样可以保证您的学习质量，学员现场亲自操作，反复练习直到学员可以独立完成为止，学习手撕面技术从零基础教起。有无经验者匀可以学习。只要掌握了每一个细微的环节全部技术就会很快掌握，学习时间不限，学会为止。免除您但心学不会的烦恼！

学习海师傅手撕面：从面粉的选择、和面的技巧、揉面的力度、面坯的制做、撕面的手法、煮面的时长、牛肉汤、麻辣面、凉拌面、炒面等各种面食的配料与制做方法、用具的选择、面坯的保存方法、牛肉汤的保存方法以及如何节约人力与上面速度的解决方法，提高翻台率避免在饭口时让顾客等待以及开店经验让您少走弯路。

（正宗海师傅手撕面）学员可独立开店，如学员在开店期间遇到问题或困难，可随时联系我们，我们会及时的给予建议和解决方案！让您开店无忧！

地址：黑龙江省伊春铁力市桃山职工医院北即到。

联系人：曲师傅、海师傅

电话：13206711286 非诚勿扰。

本文原创，请勿抄袭，禁止篡改，发现必究，特此声明！