

手撕面配方|手撕面制作方法

产品名称	手撕面配方 手撕面制作方法
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

东北海师傅手撕面是一种纯天然绿色面食不加入任何添加剂，吃的放心，吃的健康！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、吃的健康这样才会留住更多的顾客！

开一家手撕面餐馆具有投资小，利润高，用人少，上面速度快等优点！让您的店里翻台率提高！手撕面也可以打包带走。大家都知道在食品中，面食的利润是很大的，而手撕面做为一种快餐不用切、不用擀只要轻轻撕几下就可完成，大大节约了上面的时间和人工。手撕面还可以做为一种表演给顾客们展示！让顾客亲眼看到撕面的过程。顾客就会感到新奇、有创意这样可以招来很多新的顾客也会留住您的老顾客！

东北手撕面特点：手撕面可以做成牛肉汤面、麻辣面、打卤面、炸酱面、凉拌面和各式各样的炒面！如尖椒肉丝炒面、鸡蛋火腿炒面、鱼香肉丝炒面等十几种做法！也可以放在火锅里煮时间长也不会煮烂！用手撕出来的面和用刀切出来的面在味道上会有所不同。撕的面具有弹性，爽滑有咬劲！煮熟的面呈微透明色泽鲜亮！用手撕出来的面宽窄粗细都可以自己掌握，可根据自己习惯而定！

海师傅手撕面培训：学习手撕面技术从零基础教起。男女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，学期不限、学会为止、我们采用一对一的培训方式！这样可以保证您的学习质量，学员现场亲自操作，直到自己可以独立完成为止，从和面、揉面、制做面坯、撕面、煮面和炒面等面食制作过程和配方全部教给您！免除您担心学不会的烦恼！

东北手撕面技术包教包会学会为止！海师傅承诺不收取任何加盟费及原料费！也不用高价购买我们的配料，不会受到任何人的牵制，我们会把全部技术和配方教给您，自己就可以独立完成，只有技术是自己的才可以降低用人成本，利润也会提升，投资风险也会降低。

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！