

# 板面培训学习

产品名称	板面培训学习
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

学板面技术 这里教的好

板面是近年来红遍大半个中国的特色小吃,由于面筋到,汤料鲜,口感香辣袭人,经济实惠,好吃不贵,深受大众消费者喜爱,也是很多创业者的和项目。板面历史悠久,是源自安徽省和河南新野的汉族特色小吃。曾因诸葛亮一把火烧出了名气的三国历史名城新野有一道颇具历史渊源的地方美食一新野板面(又称张飞板面)。它以爽口、耐嚼、香种泛辣、辣中透香而享誉周边。后来由于其期味独特,被迅速传入各地。实惠加美味是地道牛肉板面的特色。

名食园培训: 1、做出正宗的安徽板面,味道当然是很关键的,想学的可以先来公司品尝,味道好吃放心、满意了再学。2、光说不实践也难以学到真正的知识技能, -对-地教学模式,每一步骤都自手操作,记得牢固才能学得好。3、各地的特色风味小吃的做法当然会比较讲究,开好餐厅、饭馆的前提是学好正宗的技术,我们的师傅有30多年的特色小吃技术经验,多种小吃技术做法,技术正宗、工艺规范。4、先品尝我们做的大盘鸡的味道,满意后学习,一对一教学,签订培训学习合同,反复实践操作,直到完全掌握为止。学不会退还学费、终生技术新。

安徽板面、也称太和板面、太和羊肉板面,是安徽省阜阳市太和县特色小吃,因在案板上摔打而得名。放上青菜,浇上汤料,白的面条,绿的菜叶,红的汤料,使人食欲大增。通常用面粉加食盐、水搅拌,和成面团并揉搓,制成小面棒,涂上香油码好。制作时,边摔边拉,板面由此而得名。煮好的板面,清白润滑,晶莹透亮。2015年5月,太和县第四批县级非物质文化遗产名录公布,太和羊肉板面制作技艺等被列入第四批县级非物质文化遗产名录。