

美食小吃培训|热干面培训

产品名称	美食小吃培训 热干面培训
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

【美食小吃培训|热干面培训】

文昌小吃培训--热干面培训详情：

培训内容:红油热干面 三鲜热干面 卤汁热干面 炸酱热干面 牛肉热干面 虾仁热干面 老牌热干面
火腿热干面 鸡丝热干面 什锦热干面

培训费用:1280元，包教包会

文昌小吃培训--热干面培训课程:

- 1、洗面技术，煮面掸面技术；
- 2、高汤卤汁制作；
- 3、红油麻油制作；
- 4、芝麻酱的制作，炸酱、牛肉、虾仁热干面制作；
- 5、红油热干面、卤汁热干面、杂粮热干面、牛肉热干面、虾仁热干面制作

文昌小吃培训--培训要点:红油、麻油制作，秘制芝麻酱制作、卤汁鲜汁制作

文昌小吃培训--培训时间:3天左右，根据个人情况而定，不限时间包教包会，学会为止

支持与优惠

- 1、根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案
- 2、根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面pop、店面灯箱效果图
- 3、整体店面的投资预算与投资风险回避方式
- 4、根据当地消费水平，设定产品销售价格
- 5、正品厂批发价代购原材料、设备，也可在当地市场购买
- 6、文昌小吃培训学校学习品种多技术全，同时学两项九折，另送一项；学三项以上八折，另送一项，学五项套餐只收惊爆价2980元

文昌小吃培训--热干面培训市场前景

武汉热干面，具有面条筋实，色泽淡黄油润，香味浓郁可口之特点，令人食之上瘾！热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷水和过油的工序，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油等调料做成的酱料，增加了多种口味，吃时面条爽滑有筋道、酱汁香浓味美，让人食欲大增。

在湖北所有的粉面门店经营中，热干面是绝对不可缺少的品种。随着改革开放和时代的发展，武汉热干面的制作技术在不断的改进提高和创新中，为了满足人们的需求，武汉热干面的口味以及花样将越来越丰富！

近几年来，武汉热干面一京广线为界，迅速向东西“辐射”，南北发展，尤其是河南、河北等地，估计10年左右，将遍及我国各地！

武汉文昌小吃特色小吃培训项目如下：

三鲜豆皮；重油烧麦；牛肉蒸饺；汤包；麻将馍；葱香花卷；鲜肉大包；面窝；脆皮糯米鸡；油饼；鸡冠饺；热干面；糯米包油条；豆浆；武汉热干面；口水凉面；重庆担担面；炸酱面；新农牛肉面；三鲜面；皮蛋瘦肉粥；糊米酒；武汉水饺；蒸饺；煎饺；老婆饼；鸡蛋软饼；油条；油焖大虾；木桶饭；披萨；万州烤鱼；巫山烤鱼；铁板鱿鱼；风味炸串；杂粮煎饼；公安锅盔培训

火锅；麻辣烫；油焖大虾；煲仔饭；武汉文昌小吃培训学校地址：

武昌司门口民主路23号户部巷步行街瑞苗城内

1、地铁2号线积玉桥站下D出口，马路斜对面转514、539、542路公交车在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校

2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到

3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。

