

牛肉拉面培训

产品名称	牛肉拉面培训
公司名称	聊城粮凯餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	聊城市东昌府区昌润北路87号金泉商务3楼（光明眼科医院南60米）
联系电话	06358752721 15315752670

产品详情

| 课程简介

牛肉拉面传说起源于唐代，具有牛肉烂软，萝卜白净，辣油红艳，香菜翠绿，面条柔韧、滑利爽口、汤汁、诸味和谐，香味扑鼻，诱人食欲等特点。

| 学习内容

- 1、培训拉面底汤所需材料的认识；
- 2、培训拉面8大面型的介绍；
- 3、培训和面配料及和面技巧；
- 4、培训拉面开条的技巧；
- 5、培训8大面型的拉面技巧；
- 6、培训面的保存；
- 7、培训拉面清汤的制作及保存技巧；
- 8、培训拉面煮的技巧；

| 学习时间

约5-7天左右，包教会，时间不限。

| 学习方式

- 1、随到随学，专业老师一对一服务，亲手操作，包教包会，每项小吃均有配方。
- 2、学习期间材料免费，学员练习做的小吃免费吃。
- 3、如您回家做不好，专职客服主动为您安排复习，直到学会为止。

| 服务信息

专业老师，专职客服，一对一跟踪服务，直到顺利开店。