

# 菏泽教学习燃面配方正宗牛肉板面做法辣鸡面技术培训

产品名称	菏泽教学习燃面配方正宗牛肉板面做法辣鸡面技术培训
公司名称	菏泽开发区泽诚餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	菏泽市开发区岳程办事处王集社区西邻（注册地址）
联系电话	131-76203211 13176203211

## 产品详情

菏泽哪里能学正宗的燃面，菏泽哪里培训燃面，菏泽哪教燃面，正宗辣鸡面怎么做好吃，学燃面要多少费用，哪里学习辣鸡面，菏泽加盟燃面，辣鸡面配方培训，菏泽燃面去哪加盟，牛肉板面制作配培训，培训正宗燃面，学习燃面秘方，正宗燃面做法，牛肉板面哪里培训的好。燃面，干燥多油，挑起来一根可以点燃，故称为燃面。燃面原名叙府燃面，旧称油条面，早在清朝光绪年间便开始有人经营，是宜宾传统的名小吃。它选用本地优质面条为主料，以宜宾芽菜、小磨麻油、鲜板化油、八角、山奈、芝麻、花生、核桃、金条辣椒、上等花椒、味精以及香葱、豌豆尖或菠菜叶等辅料，将面煮熟，捞起甩干，去除碱味，再按传统工艺加油佐料即成。面条松散红亮、香味扑鼻、辣麻相间、味美爽口，不愧为巴蜀一绝！又因其油重无水，引火即燃，故名燃面。培训内容：面的选择，面条的制作技术，面的煮制，料油的制作，配料的制作。学习技术都是准确比例配方、现场实际操作、名师手把手教，入学签保会合同，随到随学、学期不限、学会为止，免费后期咨询，免费技术升级指导。来我校学习传授真实技术配方和工艺，保证学员学到真技术！我们有专业的售后支持,您毕业后将获得我们免费提供的技术支持，技术免费升级，技术上出现问题可免费回来学习。老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。我校面对菏泽（曹县，单县，定陶区，成武县，巨野县，郓城县，鄄城县，东明县，牡丹区）等地全面招生！菏泽好手艺小吃培训中心  
联系人：刘老师QQ：1678875247 电话/微信：13176203211  
网址：<http://www.hezexiaochi.com> 地址：菏泽市汽车西站中华西路向东300米即到  
(电话提前联系学校有校车免费接送学员)